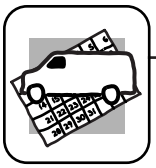
Service à la clientèle.

Site Internet GE

www.electromenagersge.ca

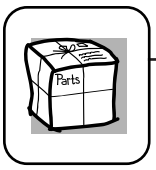
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation. Il y a aussi la rubrique « Ask Our Team of Experts[MC] » (Demandez à nos experts) et bien d'autres choses encore…



Prise de rendez-vous

www.electromenagersge.ca

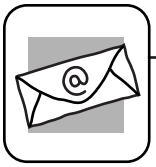
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1-800-361-3400, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.



Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1-800-661-1616.



Pour nous contacter

www.electromenagersge.ca

Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à : Camco, Inc.
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3

Enregistrement des appareils

www.electromenagersge.ca

Vous pouvez enregistrer vos appareils en ligne—n'importe quand! L'enregistrement de vos appareils permettra de meilleures communications et l'obtention plus rapide des services sous garantie nécessaires. Vous pouvez également nous envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée fournie avec l'appareil, ou détacher le formulaire qu'on trouve dans le Manuel de l'utilisateur.

Imprimé aux États-Unis

Cuisinière électrique GE—Garantie.

Les services sous garantie sont dispensés par nos centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour prendre rendez-vous 24 heures sur 24, appelez le 1-800-361-3400.

Agrafez votre reçu ici.
Pour l'obtention des services sous garantie, il sera nécessaire de présenter un document attestant de la date d'achat initial de l'appareil.

Pendant une période de :	***GE remplacera ce qui suit :***
Une année *À compter de la date d'achat initial*	***Toute pièce*** de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de ***garantie complète d'une année,*** GE fournira aussi, ***gratuitement,*** la main-d'oeuvre et le service de réparation à domicile pour le remplacement de la pièce défectueuse.
Cinq ans *À compter de la date d'achat initial*	***La surface de cuisson*** si elle se brise à la suite de choc thermique, se décolore ou se fend au joint d'étanchéité entre la surface de cuisson en verre et les bords en céramique, ou si le motif s'use et disparaît. ***Un élément radiant de surface*** s'il brûle. Pendant cette ***période de garantie limitée supplémentaire de quatre ans,*** vous serez responsable des frais de main-d'oeuvre ou de réparation à domicile.

Ce que la garantie GE ne couvre pas :

- **Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.**
- **Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.**
- **Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.**
- **Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs de la résidence.**
- **Détérioration du produit imputable à : accident, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.**
- **Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.**
- **Dommages causés après la livraison.**

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Le service à domicile en vertu de la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Camco estime raisonnable de le fournir.

Garant : Camco, Inc.
Burlington, Ontario

Enregistrement de propriété de produit de consommation

Cher client,
Merci d'avoir acheté notre produit et de nous témoigner de votre confiance.
Nous sommes fiers de vous avoir pour client!

Suivez les trois étapes ci-dessous pour protéger votre investissement dans votre nouvel appareil électroménager :

1 **Remplissez et envoyez cet Enregistrement de propriété de produit de consommation aujourd'hui.** Vous aurez la tranquillité d'esprit de savoir que nous pouvons communiquer avec vous dans le cas improbable où nous devrions faire une modification pour des raisons de sécurité.

2 Après avoir envoyé l'enregistrement ci-dessous, gardez ce document dans un endroit sûr. Il contient des renseignements dont vous aurez besoin si vous communiquez avec le service après-vente. Notre numéro de service après-vente est le 1-800-361-3400.

3 Lisez votre manuel de l'utilisateur avec soin. Il vous aidera à utiliser votre nouvel appareil de la façon appropriée.

Numéro de modèle **Numéro de série**

Important : S'il n'y avait pas de carte d'enregistrement avec votre produit, détachez et renvoyez le formulaire ci-dessous pour assurer l'enregistrement de votre produit, ou enregistrez-le en ligne à l'adresse www.electromenagersge.ca.

Découpez ici

Enregistrement de propriété de produit de consommation

Important Envoyez-moi aujourd'hui!

Numéro de modèle **Numéro de série**

M. ☐ Mme/Mlle ☐ Mme ☐ Mlle ☐

Prénom _____ Nom de famille _____

Adresse _____

App. n° _____ Courriel* _____

Ville _____ Province _____ Code postal _____

Date de mise en service Mois _____ Jour _____ Année _____ Numéro de téléphone _____ – _____ – _____

* Veuillez donner votre adresse électronique pour recevoir, par courriel, les remises, offres spéciales et autres communications importantes de Électroménagers GE (Canada).
☐ Cochez ici si vous ne voulez pas recevoir de communications des partenaires de GE soigneusement sélectionnés par la société.

SI VOUS NE REMPLISSEZ PAS ET NE RENVOYEZ PAS CETTE CARTE, VOS DROITS DE GARANTIE NE SONT PAS DIMINUÉS.

Électroménagers GE

Camco, Inc.
Burlington, Ontario
www.electromenagersge.ca

Découpez ici

Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyer à:

Ownership Registration
(Enregistrements)
P.O. Box 1780
Mississauga, Ontario
L4Y 4G1

Avant d'appeler le réparateur…

Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou une heure de mise en marche	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.**	• Appuyez sur la touche ***BAKE (CUISSON COURANTE)*** et la température souhaitée ou la touche ***SELF CLEAN STD/LO (AUTONETTOYAGE NORMAL/LÉGER)*** et la durée de nettoyage souhaitée.
L'afficheur est effacé	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	L'horloge est effacée.	• Voyez la section *Caractéristiques spéciales des commandes du four*.
L'afficheur clignote	**Panne de courant.**	• Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	**Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.**	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*** et ***BAKE*** et les maintenir enfoncées ***pendant 3 secondes***.
Probe (Sonde) apparaît à l'afficheur (sur certains modèles)	**Ce message est affiché pour vous rappeler d'entrer une température après avoir branché la sonde.**	• Entrez une température.
Panne de courant, l'horloge clignote	**Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.**	• Reprogrammez l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)***, en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
Vapeur s'échappant de l'évent	**Lorsque vous utilisez la convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent. Quand le nombre de grilles ou le volume d'aliments en cours de cuisson augmente, la quantité de vapeur visible augmente.**	• Ceci est normal.
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	**Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.**	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
Forte odeur	**Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.**	• Cette odeur est temporaire.
Bruit de ventilateur	**Il se peut qu'un ventilateur de convection s'arrête et se mette en marche automatiquement.**	• Ceci est normal. Pour maximiser l'uniformité de la cuisson, le ventilateur est conçu pour opérer dans les deux directions, avec une pause entre les deux.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	**Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées par autonettoyage.**	• Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et essuyez les côtés des grilles avec le papier essuie-tout. N'utilisez pas Pam® ni aucun autre aérosol lubrifiant.
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	**La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électoménager dans la prise de courant.
	Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	• Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Problème	Causes possibles	Solution
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.**	• Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie*.
L'autonettoyage du four ne marche pas	**La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.**	• Laissez la cuisinère refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
	La sonde de température est insérée dans la prise du four. (sur certains modèles)	• Retirez la sonde de température du four.
Crépitement ou craquement	**C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.**	• Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	**Saleté excessive.**	• Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)***. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant ***LOCKED (VERROUILLÉ)*** s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	**Four trop chaud.**	• Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
	Le four était très sale.	• Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.
Le mot « LOCKED » clignote à l'afficheur	**L'autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.**	• Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé quand vous voulez faire cuire quelque chose	**La porte du four est verrouillée parce que la température intérieure du four n'est pas retombée en dessous de la température de verrouillage.**	• Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***. Laissez le four refroidir.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***. Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète.	• Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente.
Loc On (Verrouillé) apparaît à l'afficheur du four	**Les commandes du four ont été verrouillées.**	• Voyez la section *Verrouillage du four*, pour déverrouiller.

Avant d'appeler le réparateur…

Conseils de dépannage

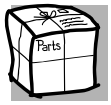
Problème	Causes possibles	Solution
Température du four trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four a besoin d'être réglé.**	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
Le four ne marche pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimention.**	• Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Four trop chaud.	• Laissez votre four refroidir jusqu'à une température inférieure à la température de verrouillage.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
Les aliments ne grillent pas correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Veillez à appuyer sur la touche ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)***.
	Position de grille incorrecte.	• Voyez le *Guide de cuisson au gril.*
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	• Utilisez la lèchefrite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
	La sonde de température est branchée dans la prise du four. (sur certains modèles)	• Débranchez et retirez la sonde du four.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et perforé selon les recommandations.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Dans certaines régions, le courant peut être bas.	• Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. • Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le *Guide de cuisson au gril.*
Le tiroir de rangement est de travers	**Le support arrière du tiroir est au-dessus du rail de guidage.**	• Repositionnez le tiroir. Voyez les instructions *Dépose du tiroir de rangement* à la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière.* • Vérifiez que le tiroir est inséré correctement s'il a été enlevé.
Le tiroir de rangement ne ferme pas	**Le cordon électrique bloque peut-être le tiroir en bas et à l'arrière de la cuisinière.**	• Repositionnez le tiroir et le cordon électrique. Voyez les instructions *Dépose du tiroir de rangement* à la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière.*
	Le support arrière du tiroir est au-dessus du rail de guidage.	• Repositionnez le tiroir. Voyez les instructions *Dépose du tiroir de rangement* à la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière.*

Conseils de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Vérifiez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

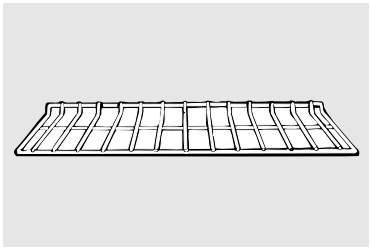
Problème	Causes possibles	Solution
Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé.
	Dans certaines régions, la tension peut être basse.	• Mettez un couvercle sur le récipient jusquà ce que vous obteniez la température souhaitée.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	**Le cycle d'autonettoyage fonctionne.**	• Pendant l'autonettoyage, les éléments de surface ne fonctionnent pas. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** (effacement/arrêt) pour arrêter le cycle d'autonettoyage ou attendez que ce cycle se termine pour mettre en marche les éléments de surface. Consultez la section *À propos des éléments de surface*.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	• Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Les lumières d'indicateur de surface s'allument, mais les éléments de surface ne fonctionnent pas	**Le cycle d'autonettoyage fonctionne.**	Pendant l'autonettoyage, les éléments de surface ne fonctionnent pas. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** (effacement/arrêt) pour arrêter le cycle d'autonettoyage ou attendez que ce cycle se termine pour mettre en marche les éléments de surface. Consultez la section *À propos des éléments de surface*.
L'élément de surface arrête de briller quand la température est à un réglage plus bas	**Ceci est normal. L'élément est encore en marche et chaud.**	
Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	**Mauvaises méthodes de nettoyage.** **Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson.** **Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.**	• Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages. • Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	**Renversements non nettoyés avant l'usage suivant.**	• Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	• Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	**La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.**	• Voyez *Surface en verre—possibilités de dommages permanents* à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	**Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.**	• Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.
L'ampoule du four ne marche pas	**L'ampoule est desserrée.**	• Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.

Accessoires.

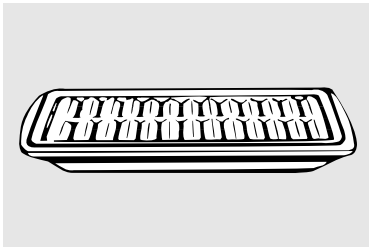


Vous cherchez autre chose?

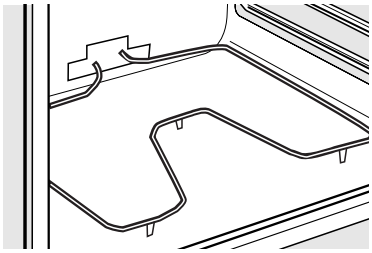
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au ***1-800-661-1616****.*



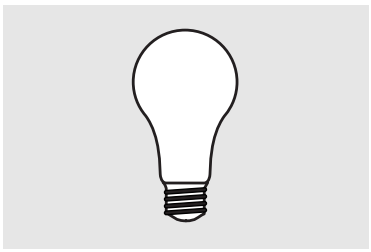
Grilles du four



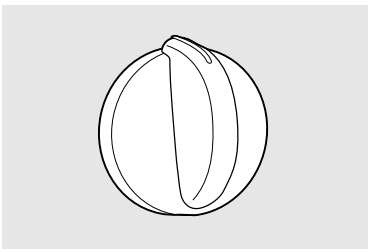
Lèchefrite



Éléments du four

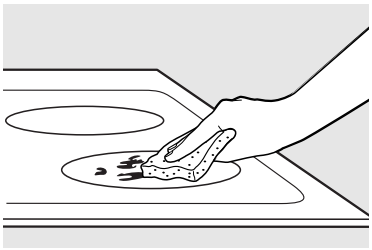


Ampoules électriques

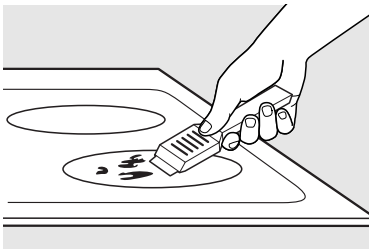


Boutons

Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

Vous en avez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-résistantes?

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :

Une innovation de GE : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

- Ultra-résistantes
- Durables
- Pouvant être nettoyées dans un four autonettoyant

6 LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATION

- Vérifiez que le coupe-circuit est fermé (RESET/RÉAMORCÉ) ou que les fusibles du circuit ont été remis en place.
- Vérifiez que l'électricité marche dans le bâtiment.
- Vérifiez que tout le matériel d'emballage et tous les rubans adhésifs ont été enlevés. Ceux-ci comprennent le ruban adhésif sur le panneau en métal en dessous des boutons de commande (le cas échéant), tous les rubans adhésifs, les attaches en métal, les cartons et les protections en plastique. Si vous n'enlevez pas ce matériel, la cuisinière pourrait être endommagée quand elle est allumée et que ses surfaces sont chauffées.
- Vérifiez que la porte et le tiroir sont parallèles l'une à l'autre et qu'ils fonctionnent tous les deux correctement. Dans le cas contraire, reportez-vous au Manuel de l'utilisateur pour savoir comment les remplacer.
- Vérifiez que le pied de nivellement arrière est complètement inséré dans le dispositif antibasculement, et que ce dispositif est installé de façon sûre.

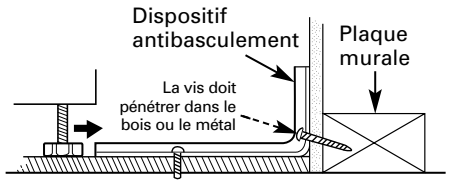
7 LISTE DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Allumez un des éléments de surface pour vérifier que l'élément se met à briller dans les 60 secondes qui suivent. Éteignez l'élément après avoir fait cette observation. S'il ne brille pas dans les 60 secondes, vérifiez de nouveau les raccords électriques de la cuisinière. S'ils doivent être modifiés, testez de nouveau. Si aucun changement n'est nécessaire, faites vérifier les raccords et le voltage de l'installation électrique du bâtiment.
- Vérifiez que l'afficheur de l'horloge (pour les modèles qui en ont une) est activé. Si une série de lignes horizontales apparaît à l'afficheur, coupez l'électricité immédiatement. Revérifiez les raccords électriques de la cuisinière. Si des modifications sont apportées aux raccords, testez de nouveau. Si aucun changement n'est nécessaire, faites vérifier les raccords et le voltage de l'installation électrique du bâtiment. Si des lignes rouges apparaissent dans l'horloge, nous vous recommandons de la changer.
- Assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont à la position OFF (ARRÊT) avant de vous en éloigner.

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

2 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Un **dispositif antibasculement** est fourni avec des instructions pour l'installation dans divers emplacements. Ces instructions comprennent tous les renseignements nécessaires pour mener à bien l'installation. Lisez les **instructions de sécurité** et les instructions se rapportant à votre situation avant de commencer l'installation.



Installation typique du dispositif antibasculement au mur

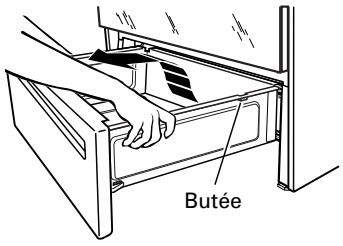
⚠AVERTISSEMENT —

- La cuisinière doit être fixée avec le **dispositif antibasculement** fourni.
- Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à votre appareil, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.
- Reportez-vous aux instructions d'installation (fournies avec le dispositif).
- Si elle n'est pas installée correctement, la cuisinière pourrait basculer si quelqu'un monte ou s'asseoit sur la porte. Des liquides chauds renversés, voire la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.

3 DÉPOSE DU TIROIR DE RANGEMENT

A Tirez sur le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.

B Levez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées soient dégagées des guides.

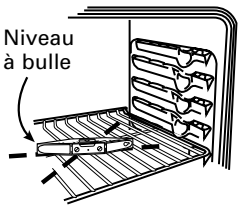


C Retirez le tiroir.

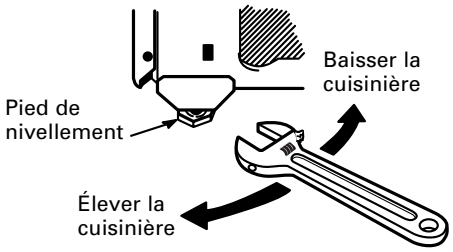
4 MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

A Installez les grilles dans le four et positionnez la cuisinière à son emplacement définitif.

B Vérifiez que la cuisinière est de niveau en mettant un niveau à bulle ou une tasse partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles du four. Si vous utilisez un niveau à bulle, vérifiez deux fois : la première fois avec le niveau en diagonale dans une direction et la deuxième fois dans l'autre.



C Les pieds de nivellement avant peuvent être ajustés par le bas, et ceux de derrière par le haut ou par le bas.

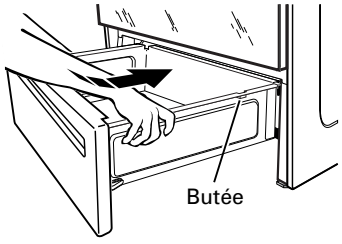


D Utilisez une clé plate ou une clé à molette pour ajuster les pieds, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.

5 REMISE EN PLACE DU TIROIR DE RANGEMENT

A Placez les rails du tiroir sur les guides.

B Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.

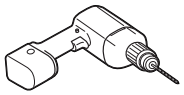


C Levez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.

D Baissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il soit fermé.

PRÉPARATIFS D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

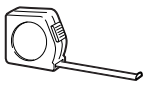
OUTILS NÉCESSAIRES



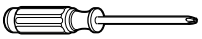
Perceuse avec foret de 3,2 mm (1/8 po)

Lunettes protectrices

Clé à molette



Ruban à mesurer



Tournevis à tête Phillips

Crayon

Tournevis à lame plate

Niveau à bulle

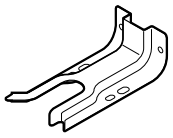
MATÉRIEL SUPPLÉMENTAIRE

Boulons à tête d'écrou

Gaines d'ancrage

(Uniquement pour les dispositifs antibasculement montés sur un sol en béton)

PIÈCES COMPRISES

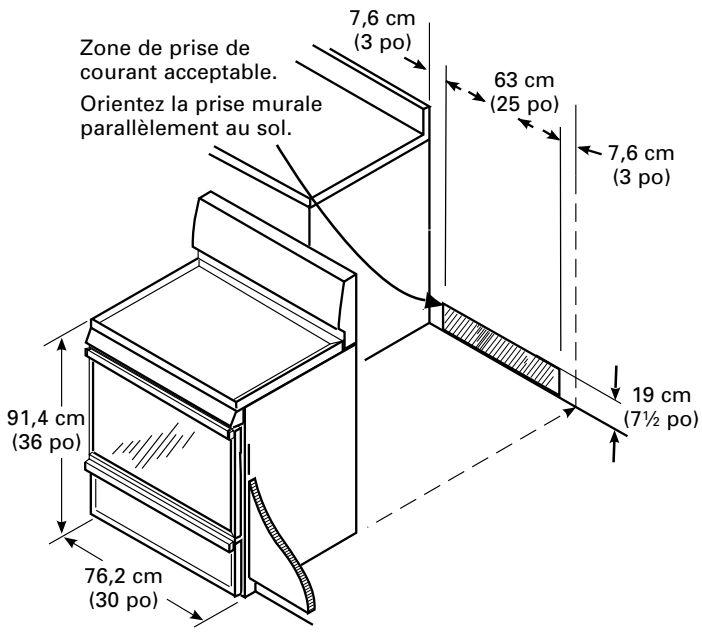


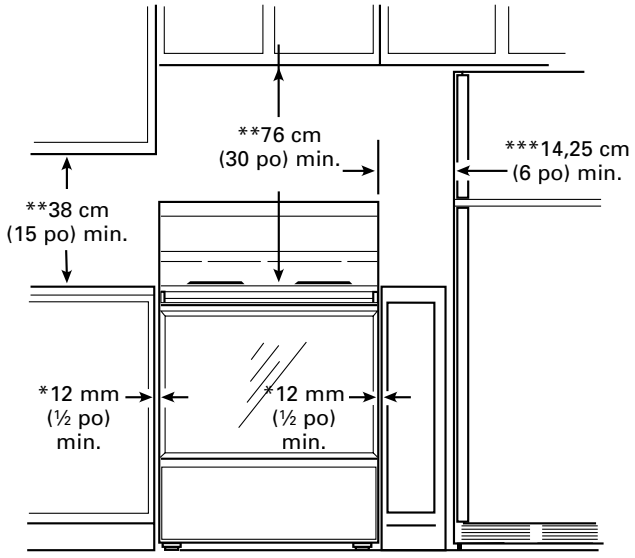
Nécessaire de dispositif antibasculement

1 PRÉPARATION DE L'OUVERTURE

Voyez les illustrations pour toutes les dimensions brutes et les dégagements.

La cuisinière doit être positionnée au moins 12 mm (1/2 po) d'espace par rapport au mur arrière et aux parois latérales des placards.





DIMENSIONS MINIMUMS ENTRE LA SURFACE DE CUISSON, LES MURS ET AU-DESSUS DE LA SURFACE DE CUISSON :

***** Assurez-vous que le revêtement des murs, les plans de travail et les placards qui se trouvent à proximité de la cuisinière peuvent résister aux températures générées par la cuisinière (jusqu'à 93,3 °C/200 °F).

****** Laissez au moins 76,2 cm (30 po) d'espace entre les éléments de surface et le bas des placards en métal ou en bois non protégé, et au moins 38 cm (15 po) d'espace entre le plan de travail et le bas du placard adjacent.

******* Dégagement recommandé pour les surfaces sensibles à la chaleur.

Instructions d'installation | Cuisinières électriques autonomes

? **Des questions? Appelez le 1-800-361-3400 ou consultez notre site Web à : www.electromenagersge.ca**

AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement ces instructions.

- **IMPORTANT** — Observez tous les codes et règlements en vigueur.
- **Remarque pour l'installateur —** Veillez à laisser ces instructions avec le consommateur.
- **Remarque pour le consommateur —** Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- **Niveau d'aptitude —** L'installation de cet appareil nécessite des compétences de base en mécanique.
- Une panne du produit suite à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

⚠AVERTISSEMENT — Cet appareil doit être connecté correctement avec le câble et la prise électrique fournis. Si votre cuisine n'a pas de réceptacle pour la connexion, vous devez en faire installer un par un électricien agréé.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

⚠AVERTISSEMENT — Avant de commencer l'installation, coupez l'électricité au tableau de distribution et verrouillez le dispositif de déconnexion de l'alimentation pour empêcher que le courant soit rétabli accidentellement. S'il est impossible de verrouiller la déconnexion au tableau de distribution, attachez fermement un avertissement, par exemple une étiquette, au tableau de distribution.

Toutes les instructions de dimensions brutes et d'espacement doivent être satisfaites pour que vous puissiez utiliser votre cuisinière en toute sécurité. L'alimentation en électricité de la cuisinière peut être coupée à la prise, sans déplacer la cuisinière, si la prise se trouve à l'emplacement définitif (retirez le tiroir inférieur).

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie lorsque vous vous penchez au-dessus d'éléments de surface chauds, évitez de mettre des placards de rangement au-dessus de la surface de cuisson. S'il y a des placards de rangement au-dessus de la surface de cuisson, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte s'étendant d'au moins 12,5 cm (5 po) en avant des placards. Les placards installés au-dessus d'une surface de cuisson ne doivent pas avoir plus de 32,5 cm (13 po) de profondeur.

Assurez-vous que les placards et le revêtement des murs qui se trouvent à proximité de la cuisinière peuvent résister aux températures générées par la cuisinière (jusqu'à 93,3 °C/200 °F).

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠AVERTISSEMENT — Pour réduire les risques de basculement, le dispositif antibasculement livré avec l'appareil doit être installé correctement pour en assurer la stabilité.

Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à votre appareil, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.

AVERTISSEMENT —

- **Toutes les cuisinières peuvent basculer**
- **Il peut en résulter des blessures**
- **Installez le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière**
- **Reportez-vous aux instructions d'installation**

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif antibasculement est correctement engagé lorsque vous la replacez contre le mur.

RETIREZ L'EMBALLAGE D'EXPÉDITION

Retirez tout l'emballage. Si vous ne l'enlevez pas, l'appareil pourrait être endommagé.

NOTE : Coupez les attaches oranges d'expédition du cordon d'alimentation, en prenant bien soin de ne pas endommager le cordon.

Marques métalliques et rayures

1. Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipients sur votre surface de cuisson. Ils y laisseraient des marques métalliques.

   Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant et le tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

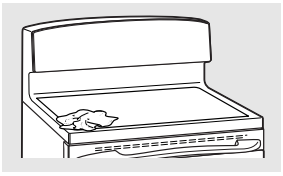
2. Si vous laissez bouillir des récipients recouverts d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, cette couche d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

   Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décloration pourrait devenir permanente.

AVERTISSEMENT : *Vérifiez soigneusement que la surface de vos récipients n'est pas rugueuse; ceux-ci pourraient rayer votre surface de cuisson.*

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de la surface de cuisson entourant les bords du verre, placez sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des nettoyants non abrasifs.



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Dommages causés par des renversements contenant du sucre ou par du plastique fondu

1. Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les récipients chauds.
2. Portez un gant isolant et :
   - **a.** Utilisez un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.
   - **b.** Enlevez le renversement avec du papier essuie-tout.
3. Tout renversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement.

REMARQUE : *Si des trous ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.*

Pour commander des pièces

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil électroménager, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national des pièces 1-800-661-1616

www.electromenagersge.ca

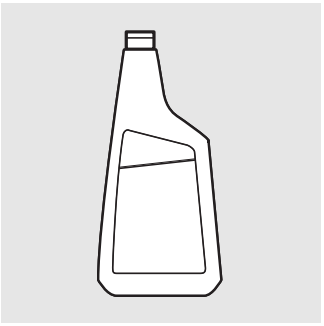
Nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . . . .nº WX10X300

Grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . . . .nº WX10X302

Nécessaire . . . . . .nº WB64X5027
(Nécessaire comprenant la crème nettoyante et le grattoir)

Tampons de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . . .nº WX10X350

Nettoyage de la surface de cuisson en verre.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

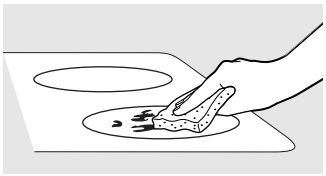
Nettoyage après un usage quotidien normal

Utilisez ***SEULEMENT*** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

1. Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.
3. Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
5. Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE : *Il est très important de NE PAS faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement.*

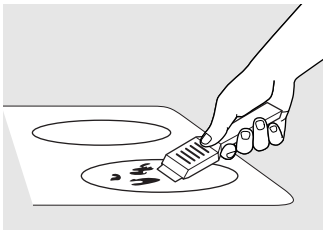


Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

AVERTISSEMENT : *Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.*

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
5. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

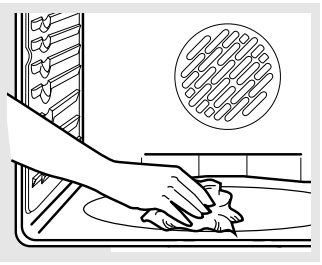


Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Camco.

REMARQUE : *N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.*

Résidus brûlés importants

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
4. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

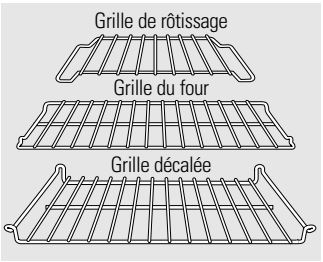


Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Sole du four

Ne nettoyez pas l'élément de gril. Toutes les salissures seront brûlées et disparaîtront lorsque l'élément sera chauffé. Nettoyez la sole du four à l'eau savonneuse chaude.

Sur certains modèles, l'élément de cuisson n'est pas visible et se trouve sous la sole du four. Si des renversements, des résidus ou de la cendre s'accumulent sur la sole, essuyez-les avant l'autonettoyage.



Grilles du four et grille de rôtissage à convection

Retirez la grille de rôtissage à convection du four avant de commencer l'autonettoyage. Nettoyez-la avec un produit nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Après le nettoyage, rincez la grille à l'eau claire et essuyez-la avec un chiffon sec et propre.

Si votre four est équipé de grilles brillantes de couleur argentée, retirez-les du four avant de commencer l'autonettoyage. Nettoyez-les avec un produit nettoyant abrasif ou à la laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et essuyez-les avec un chiffon sec et propre.

Si votre four est équipé de grilles porcelanisées de couleur grise, vous pouvez les laisser dans le four pendant l'autonettoyage.

REMARQUE : *Les grilles de four brillantes et de couleur argentée (sur certains modèles) et la grille de rôtissage à convection peuvent être nettoyées dans le four pendant l'autonettoyage. Cependant, la couleur des grilles foncera, elles perdront leur brillant et deviendront difficiles à faire glisser si vous les nettoyez pendant l'autonettoyage.*

Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles. N'utilisez pas Pam® ni aucun autre aérosol lubrifiant.

Surfaces en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier, ils pourraient rayer la surface.

1. Secouez bien le flacon.
2. Mettez une petite quantité du produit nettoyant pour appareils électroménagers en acier inoxydable sur un chiffon ou un papier essuie-tout ***humide***.
3. Nettoyez une petite surface (environ 20 x 20 cm/8 x 8 po) en frottant dans le sens du grain de l'acier, s'il en a un.
4. Séchez et polissez avec un papier essuie-tout ou un chiffon doux, sec et propre.
5. Répétez si nécessaire.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Camco près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1-800-661-1616

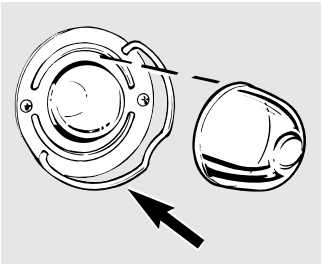
www.electromenagersge.ca

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent la porte, le haut du tableau de commande et la façade du tiroir. Nettoyez-les à l'eau et au savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de produits commerciaux de nettoyage de fours ou de poudres à récurer, tampons en laine d'acier ou produits abrasifs agressifs sur les surfaces peintes.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION : *Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.*

Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever.

Pour enlever la protection :

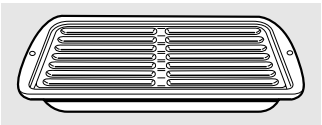
1. Mettez une main sur la protection pour qu'elle ne tombe pas quand elle sera détachée. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement la bride de la protection. Soulevez la protection.

   N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

2. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remettre la protection :

1. Mettez-la dans la rainure du boîtier de l'ampoule. Tirez la bride vers l'avant, jusqu'au centre de la protection, jusqu'à ce qu'elle se mette en place d'un coup sec.
2. Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.



Ne rangez une lèchefrite et une grille sales dans aucune partie de la cuisinière.

Grille et lèchefrite

Ne nettoyez pas la lèchefrite ou sa grille dans un four autonettoyant.

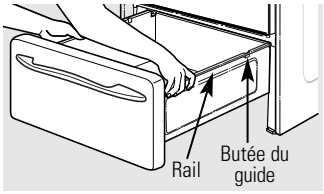
Après avoir utilisé le gril, retirez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez avec précaution la graisse de la lèchefrite dans un récipient approprié.

Lavez et rincez la lèchefrite et la grille à l'eau chaude, avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique.

S'il y a des restes de nourriture brûlés, arrosez la grille avec un détergent pendant qu'elle est chaude et couvrez-la avec du papier essuie-tout ou un torchon humides. Faites tremper la lèchefrite pour enlever les aliments brûlés.

La lèchefrite et la grille peuvent être nettoyées avec un produit de nettoyage commercial pour fours.

Elles peuvent aussi être mises au lave-vaisselle.



Tiroir de rangement amovible

Pour retirer le tiroir :

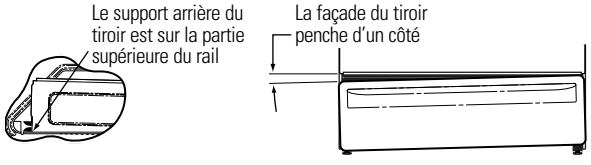
1. Tirez sur le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Levez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées soient dégagées des guides.
3. Retirez le tiroir.

Pour remettre le tiroir :

1. Placez les rails du tiroir sur les guides.
2. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Levez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
4. Baissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il soit fermé.

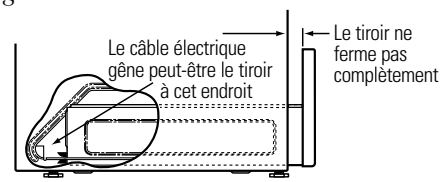
Si le tiroir est de travers :

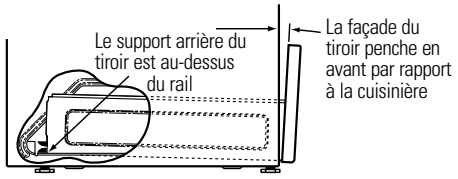
Retirez-le et remettez-le en vous assurant que le rail est dans le guide.

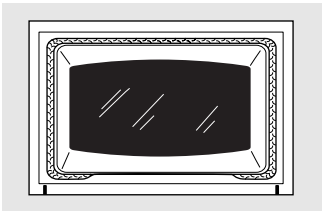


Si le tiroir ne ferme pas :

Retirez-le et remettez-le en vous assurant que le câble électrique ne gêne plus le tiroir, et/ou que le rail est engagé dans le guide.







Le joint est discontinu en bas pour permettre une circulation adéquate de l'air.

Ne frottez pas le joint de la porte et ne le nettoyez pas—il a une très faible résistance aux abrasifs.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il n'assure pas une bonne étanchéité, faites-le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- *La zone se trouvant à l'intérieur du joint est nettoyée pendant le cycle d'autonettoyage; vous n'avez donc pas à le faire vous-même.*
- *La zone située à l'extérieur du joint et du revêtement de la porte peut être nettoyée avec un tampon de laine d'acier savonneux ou un tampon en plastique, de l'eau chaude et un détergent. Rincez abondamment avec une solution de vinaigre et d'eau.*

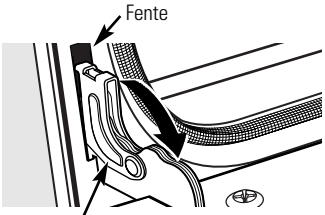
Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- *Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer complètement le haut, les côtés et le devant de la porte. Rincez abondamment. Vous pouvez aussi utiliser un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer le verre de l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler à l'intérieur de l'évent.*
- *Si une tâche sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit abrasif doux et une éponge à récurer pour obtenir les meilleurs résultats.*
- *Les éclaboussures de marinades, de jus de fruit, de sauce tomate et de jus d'arrosage des viandes contiennent des acides qui peuvent être à l'origine de décolorations, et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.*
- *N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ou de produits très abrasifs sur l'extérieur de la porte.*

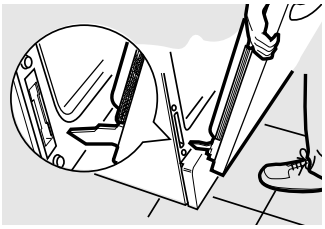
Porte de four amovible

La porte est très lourde. Soyez prudent quand vous retirez et soulevez la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.



Tirez les verrous de charnière vers le bas pour déverrouiller.



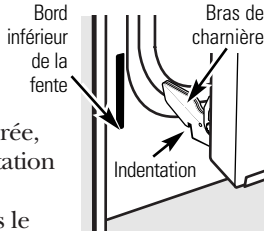
Position de retrait

Pour enlever la porte :

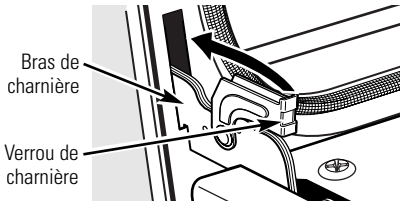
1. Ouvrez la porte en grand.
2. Tirez les verrous de charnière vers le bas du cadre de la porte, jusqu'à la position déverrouillée. Vous aurez peut-être besoin d'un outil, comme un tournevis à lame plate.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position de retrait, à mi-chemin entre la position d'arrêt pour le gril et complètement fermée.
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur, jusqu'à ce que le bras de la charnière soit complètement sorti de la fente.

Pour remettre la porte en place :

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. La porte étant au même angle que lorsque vous l'avez retirée, glissez l'indentation du bras de la charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'indentation du bras de la charnière doit être complètement insérée dans le bord inférieur de la fente.



3. Ouvrez la porte en grand. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que l'indentation n'est pas placée correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière contre l'armature antérieure de la cavité du four jusqu'à la position de verrouillage.

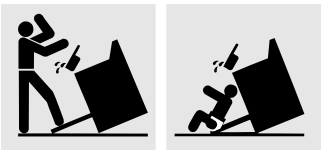


Poussez la charnière vers le haut.

5. Fermez la porte du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Comment retirer le ruban adhésif de l'emballage

Pour être certain que la finition du produit ne sera pas endommagée, le moyen le plus sûr de retirer le produit adhésif laissé par le ruban d'emballage et les étiquettes sur les nouveaux appareils électroménagers, est d'appliquer un détergent liquide pour la vaisselle, de l'huile minérale ou de l'huile de cuisine.

Appliquez avec un chiffon doux et laissez tremper. Essuyez puis appliquez un produit de polissage pour appareils électroménagers, pour bien nettoyer et protéger la surface.

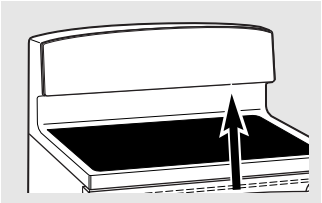
REMARQUE : *L'adhésif doit être enlevé de toutes les parties de la cuisinière. Il ne peut plus être enlevé une fois qu'il est cuit.*

Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter leur nettoyage.

Avant de les enlever pour les nettoyer, vérifiez qu'ils sont à la position ***OFF (ARRÊT)***. Lorsque vous replacez les boutons, assurez-vous qu'ils sont de nouveau à la position ***OFF***.

Lavez les boutons avec de l'eau et du savon ou une solution de vinaigre et d'eau chaude, mais ne les laissez pas tremper.



Évent du four

L'évent du four est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit.

Cette zone pourrait devenir chaude pendant l'utilisation du four.

Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent.

L'évent est important pour que l'air puisse circuler correctement. Ne le bloquez jamais.

Tableau de commande

Si vous le souhaitez, les touches de commande peuvent être désactivées avant le nettoyage.

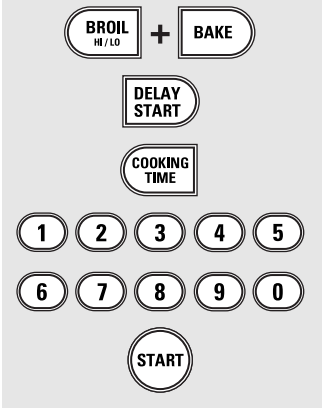
Voyez les renseignements sur la fonction *Verrouillage du four* à la section *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes,* dans le présent manuel.

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez aussi utiliser un produit de nettoyage pour vitres.

Enlevez la saleté la plus importante avec de l'eau savonneuse chaude. N'utilisez aucun nettoyant abrasif.

Réactivez les touches de commande après le nettoyage.



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃ ⊂ , le four est en mode de cuisson/ rôtissage.

Comment régler la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique pour la cuisson/le rôtissage minutés

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

1. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*** et ***BAKE (CUISSON COURANTE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***

   REMARQUE : *Si bake (cuisson courante) ou broil (gril) apparaît à l'afficheur, vous n'avez pas appuyé simultanément sur les touches* ***BROIL HI/LO*** *et* ***BAKE****. Appuyez sur la touche* ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*** *et recommencez.*

2. Appuyez sur la touche ***DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)*** jusqu'à ce que ***SAbbAtH (Sabbat)*** apparaisse à l'afficheur.

3. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)*** et ⊃ s'affiche.

4. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)***.

5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée, entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.

6. Appuyez sur la touche ***START***.

7. Appuyez sur la touche ***BAKE***. Aucun signal sonore n'est émis.

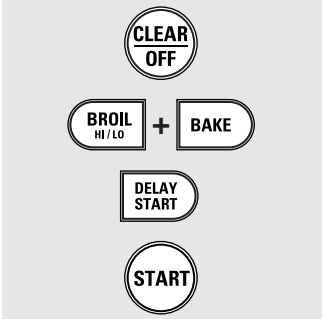
8. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée. Aucun signal sonore ne sera émis ni aucune température affichée.

9. Appuyez sur la touche ***START***.

10. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃ ⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche ***BAKE***, entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques et appuyez sur la touche ***START***.

Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de ⊃ ⊂ à ⊃ et ***0:00*** apparaît, indiquant que le four est ***ARRÊTÉ***, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.



Comment sortir de la caractéristique sabbat

1. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** (***EFFACEMENT/ARRÊT)***.

2. Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ⊃ s'affiche.

3. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*** et ***BAKE (CUISSON COURANTE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***

4. Appuyez sur la touche ***DELAY START*** jusqu'à ce que ***12 shdn (arrêt 12 h)*** ou ***no shdn (pas d'arrêt)*** apparaisse à l'afficheur.

5. Sélectionnez ***12 shdn***, pour indiquer que le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures, ou ***no shdn***, indiquant que le four ne s'arrêtera pas automatiquement après 12 heures.

6. Appuyez sur ***START*** quand l'option souhaitée est affichée ***(12 shdn*** ou ***no shdn)***.

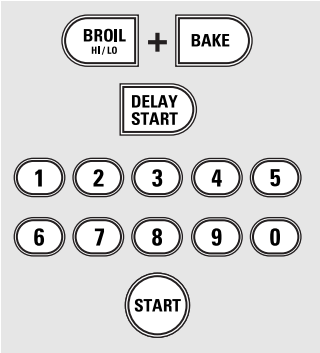
REMARQUE : *S'il se produit une panne de courant pendant que le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.*

Utilisation de la caractéristique sabbat. *(sur certains modèles)*

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)

La caractéristique sabbat peut seulement être utilisée pour la cuisson courante et le rôtissage. Elle ne peut pas être utilisée pour la cuisson à convection, la cuisson au gril, la cuisson différée ou l'autonettoyage.

REMARQUE : *La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) quand la porte est ouverte, et elle s'éteint quand la porte est fermée. L'ampoule peut être retirée. Voyez la section sur le remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles munis d'un interrupteur sur le tableau de commande, la lampe du four peut-être allumée et laissée allumée.*



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃ ⊂, le four est en mode de cuisson/ rôtissage.

Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

1. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*** et ***BAKE (CUISSON COURANTE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***

   REMARQUE : *Si bake (cuisson courante) ou broil (gril) apparaît à l'afficheur, vous n'avez pas appuyé simultanément sur les touches* ***BROIL HI/LO*** *et* ***BAKE****. Appuyez sur la touche* ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*** *et recommencez.*

2. Appuyez sur la touche ***DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)*** jusqu'à ce que ***SAbbAtH (Sabbat)*** apparaisse à l'afficheur.

3. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)*** et ⊃ s'affiche.

4. Appuyez sur la touche ***BAKE***. Aucun signal sonore n'est émis.

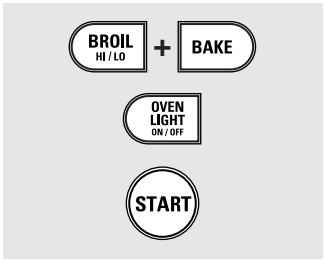
5. À l'aide des touches numériques, entrez la température souhaitée entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Aucun signal sonore ne sera émis ni aucune température affichée.

6. Appuyez sur la touche ***START***.

7. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃ ⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 4.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche ***BAKE***, entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques et appuyez sur la touche ***START***.

REMARQUE : *Les touches* ***CLEAR/OFF*** *et* ***COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)*** *sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.*



Volume du signal sonore

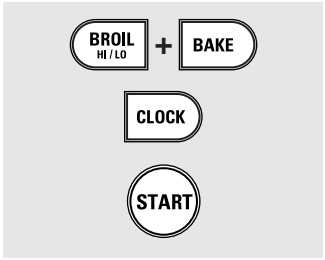
Cette caractéristique permet de régler le volume du signal sonore à un niveau qui vous convient. Il y a trois niveaux de volume possibles.

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*** et ***BAKE (CUISSON COURANTE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF***.
2. Appuyez sur la touche ***OVEN LIGHT ON/OFF (LAMPE DU FOUR MARCHE/ ARRÊT)***. L'afficheur indique ***2 BEEP (2 bips)***. Ce volume est le volume moyen.

   Appuyez de nouveau sur la touche ***OVEN LIGHT ON/OFF***. L'afficheur indique ***3 BEEP (3 BIPS).*** Ce volume est le volume le plus fort.

   Appuyez de nouveau sur la touche ***OVEN LIGHT ON/OFF***. L'afficheur indique ***1 BEEP (1 BIP)***. Ce volume est le volume le plus bas.

   Chaque fois que le volume est changé, un signal sonore donne une indication du niveau de volume.
3. Sélectionnez le volume souhaité ***(1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP)***.
4. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)*** pour activer le volume souhaité.



12 heures, 24 heures ou effacement de l'heure

Votre tableau de commande est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

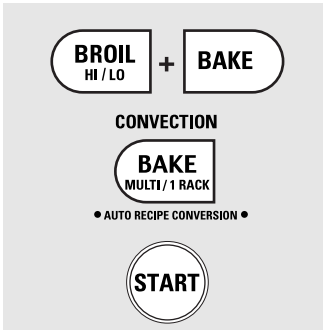
Si vous le préférez, vous pouvez utiliser une horloge de 24 heures ou effacer l'affichage de l'horloge. Suivez les étapes ci-dessous.

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL HI/LO*** et ***BAKE*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez une fois sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***. L'afficheur indique ***12 hr.*** Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche ***START***.

   Appuyez de nouveau sur la touche ***CLOCK*** pour changer à une horloge de 24 heures. L'afficheur indique ***24 hr.*** Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche ***START***.

   Appuyez de nouveau sur la touche ***CLOCK*** pour effacer l'affichage de l'horloge. L'afficheur indique ***OFF (DÉSACTIVÉ)***. Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche ***START***.

REMARQUE : *Si l'heure est effacée, vous ne pourrez pas utiliser la mise en marche différée.*



Conversion Auto Recipe[MC] *(sur certains modèles)*

Lors de l'utilisation de la cuisson à convection, la caractéristique Conversion pour convection Auto Recipe[MC] convertit automatiquement les températures de cuisson normales qui ont été entrées aux températures de cuisson à convection.

Cette caractéristique est activée de telle sorte que l'afficheur indique la température convertie (réduite) réelle. Par exemple, si vous entrez une température normale de 177 °C (350 °F) pour une recette et appuyez sur la touche ***START****, l'afficheur indique* ***CON (CONVERSION)*** *et la température convertie de 163 °C (325 °F).*

Pour désactiver cette fonction :

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF***.
2. Appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUISSON À CONVECTION MULTI-GRILLES/1 GRILLE)***. L'afficheur indique ***CON ON (CONVERSION ACTIVÉE)***. Appuyez de nouveau sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK***. L'afficheur indique ***CON OFF (CONVERSION DÉSACTIVÉE)***.
3. Appuyez sur la touche ***START***.

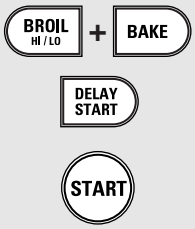
Pour réactiver cette fonction, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus mais appuyez sur la touche ***START*** quand ***CON ON*** est à l'afficheur.

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaiterez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer.

Les modes des caractéristiques spéciales peuvent seulement être activés quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées.

*Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche **START (MISE EN MARCHE)**. Les caractéristiques spéciales resteront en mémoire après une panne de courant, à l'exception de la fonction sabbat, qui devra être reprogrammée.*

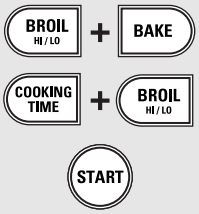


Arrêt automatique après 12 heures

Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril.

Si vous voulez ***ARRÊTER*** cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

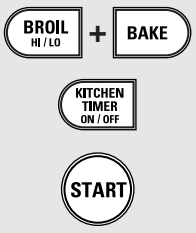
1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*** et ***BAKE (CUISSON COURANTE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)*** jusqu'à ce que le message ***« no shdn » (pas d'arrêt)*** apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche ***START*** pour désactiver l'arrêt automatique et laissez cette commande réglée dans ce mode de caractéristiques spéciales.



Températures en degrés Fahrenheit ou Celsius

Le tableau de commande de votre four est réglé pour utiliser les températures en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez changer ce réglage si vous voulez utiliser les degrés Celsius.

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL HI/LO*** et ***BAKE*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez simultanément sur les touches ***COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)*** et ***BROIL HI/LO***. L'afficheur indique ***F*** (Fahrenheit).
3. Appuyez de nouveau simultanément sur les touches ***COOKING TIME*** et ***BROIL HI/LO***. L'afficheur indique ***C*** (Celsius).
4. Appuyez sur la touche ***START***.

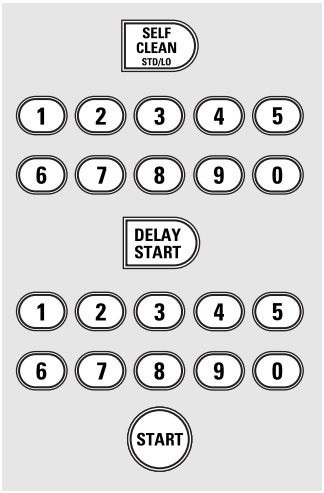


Signaux sonores à la fin d'un cycle minuté

*À la fin d'un cycle minuté, 3 bips courts sont émis, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)**. Vous pouvez annuler ce signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes.*

Pour annuler le signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes :

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL HI/LO*** et ***BAKE*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (MINUTERIE DE CUISINE MARCHE/ARRÊT)***. Cet afficheur indique ***CON BEEP (BIP CONTINU)***. Appuyez de nouveau sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***. L'afficheur indique ***BEEP.*** (Cette opération annule le signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes.)
3. Appuyez sur la touche ***START***.



Comment différer le début de l'autonettoyage

1. Appuyez une fois sur la touche ***SELF CLEAN STD/LO (AUTONETTOYAGE NORMAL/LÉGER)*** pour une durée de nettoyage de 4 heures, ou deux fois pour une durée de nettoyage de 3 heures.

   La durée de 3 heures est recommandée pour nettoyer les petites salissures ne s'étendant pas sur une grande surface. Pour les fours plus sales, il est recommandé d'utiliser un nettoyage de 4 heures ou plus.

2. Si vous voulez une durée de nettoyage différente de 4 ou 3 heures, utilisez les touches numériques pour entrer la durée de nettoyage souhaitée.

Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 2 heures et demie à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.

3. Appuyez sur la touche ***DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)***.
4. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le nettoyage commence.
5. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

La porte se verrouille automatiquement. L'afficheur indique l'heure de la mise en marche du nettoyage. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température retombe en dessous de la température de verrouillage, et que le voyant ***LOCKED (VERROUILLÉ)*** s'éteigne.

Une fois le voyant ***LOCKED*** éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four a refroidi.

S'il reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.

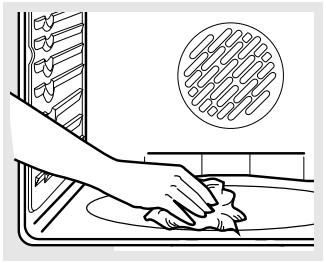
Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle, recommencez.

- *Il n'est pas possible de régler le four pour la cuisson ou pour un autre cycle d'autonettoyage avant que le four soit assez froid et que la porte soit déverrouillée.*
- *Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche* ***CLOCK (HORLOGE)*** *pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du temps, appuyez sur la touche* ***SELF CLEAN STD/LO***.
- *Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles.*

Utilisation du four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes correctement réglées pour que le cycle fonctionne correctement.



Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre, ou d'utiliser une hotte de ventilation pendant le premier cycle d'autonettoyage.

Retirez la grille de rôtissage à convection, la lèchefrite et sa grille, la sonde de température, tous les ustensiles et tout papier d'aluminium du four.

REMARQUE :

- *Si les grilles de votre four sont brillantes et de couleur argentée, retirez-les avant de commencer le cycle d'autonettoyage.*
- *Si votre four est équipé de grilles porcelanisées de couleur grise, vous pouvez les laisser dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.*

Les grilles brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et la grille de rôtissage à convection peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais leur couleur foncera, elles perdront leur brillant et deviendront dures à faire glisser.

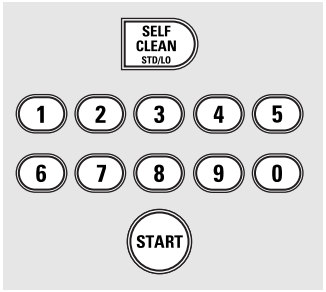
La saleté se trouvant sur l'armature frontale de la cuisinière et autour de la partie extérieure du joint de la porte devra être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones à l'eau chaude et avec des tampons de laine d'acier savonneux ou des produits nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez-les soigneusement à l'eau claire et séchez-les.

Ne nettoyez pas le joint. Il est fait en fibre de verre qui ne résiste pas aux produits abrasifs. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou qu'il s'effiloche, remplacez-le.

Essuyez tous les renversements importants sur la sole du four.

Assurez-vous que la protection de l'ampoule électrique du four est bien en place et que la lampe du four est éteinte.

IMPORTANT : *Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs venant du four de toutes les cuisinières lors du cycle d'autonettoyage; elles peuvent affecter leur santé. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une autre pièce bien aérée.*



Comment régler le four pour l'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

1. Appuyez une fois sur la touche ***SELF CLEAN STD/LO (AUTONETTOYAGE NORMAL/LÉGER)*** pour une durée de nettoyage de 4 heures, ou deux fois pour une durée de nettoyage de 3 heures.

   La durée de 3 heures est recommandée pour nettoyer les petites salissures ne s'étendant pas sur une grande surface. Pour les fours plus sales, il est recommandé d'utiliser un nettoyage de 4 heures ou plus.

2. Si vous voulez une durée de nettoyage différente de 4 ou 3 heures, utilisez les touches numériques pour entrer la durée de nettoyage souhaitée.

   Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 2 heures et demie à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.

3. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

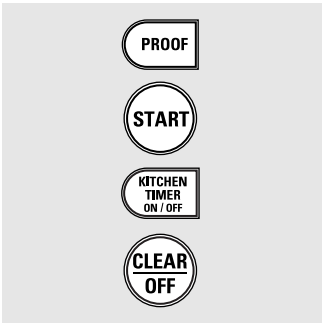
La porte se verrouille automatiquement. L'afficheur indique la durée de nettoyage restante. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température retombe en dessous de la température de verrouillage, et que le voyant ***LOCKED (VERROUILLÉ)*** s'éteigne.

Une fois le voyant ***LOCKED*** éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

- Le mot ***« LOCKED »*** clignote et le mot ***« door » (porte)*** s'affiche si vous réglez le cycle d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un cycle d'autonettoyage, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)***. Quand le voyant ***LOCKED*** s'éteint, indiquant que le four a refroidi jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage, vous pouvez de nouveau ouvrir la porte.

Utilisation des caractéristiques de fermentation et de réchauffage.

La caractéristique de fermentation fournit un environnement tiède, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.



Comment régler le four pour la fermentation *(sur certains modèles)*

1. Mettez la pâte couverte dans un plat et dans le four sur la grille B ou C.

REMARQUE : *Pour obtenir les meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un chiffon ou d'un film plastique graissé (vous devrez peut-être fixer le film plastique sous le plat pour que le ventilateur du four ne le fasse pas s'envoler).*

2. Appuyez sur la touche ***PROOF (FERMENTATION)***, puis sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

L'afficheur indique ***PrF*** (fermentation).

La lampe intérieure du four s'allume et reste allumée pendant la fermentation.

La caractéristique de fermentation fournit automatiquement la meilleure température pour le processus et donc, ne demande pas de réglage.

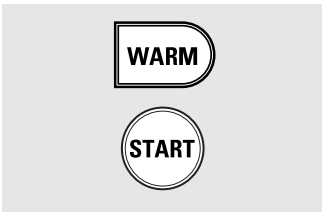
3. Programmez ***KITCHEN TIMER ON/OFF (MINUTERIE DE CUISINE MARCHE/ARRÊT)*** à la durée de fermentation minimum.

4. Lorsque la fermentation est terminée, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)***.

- *Pour ne pas faire baisser la température du four et augmenter la durée de fermentation, évitez d'ouvrir la porte du four si ce n'est pas nécessaire.*
- *Vérifiez les pâtes à pain tôt pour éviter une trop grande fermentation.*

REMARQUE :

- *N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les maintenir au chaud. La température de fermentation du four n'est pas suffisante pour garder les aliments à des températures ne présentant aucun danger. Utilisez la caractéristique* ***WARM (RÉCHAUFFAGE)*** *pour maintenir les aliments au chaud.*
- *La fermentation ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 52 °C (125 °F). Le mot « HOT » (CHAUD) apparaît à l'afficheur.*



Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud

(sur certains modèles)

La caractéristique ***WARM (RÉCHAUFFAGE)***, maintient au chaud les aliments cuits.

Cette caractéristique n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.

Pour utiliser la caractéristique de ***RÉCHAUFFAGE***, appuyez sur la touche ***WARM***, puis sur la touche ***START***.

Pour utiliser la caractéristique de ***RÉCHAUFFAGE*** après la cuisson courante ou le rôtissage minutés, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le mode de cuisson que vous voulez utiliser : ***BAKE (CUISSON COURANTE), CONVECTION BAKE MULTI (CUISSON À CONVECTION MULTI-GRILLES), CONVECTION BAKE 1 RACK (CUISSON À CONVECTION 1 GRILLE)*** ou ***CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION).***
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.
3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)***.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée.
5. Appuyez sur la touche ***WARM***.
6. Appuyez sur la touche ***START***.

Pour rendre croustillants les produits rassis

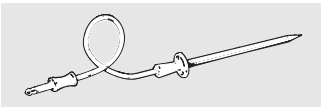
- Mettez les aliments dans des plats ou des ustensiles à bords bas.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, disposez les aliments sur une seule couche. Ne les empilez pas.
- Laissez-les découverts.
- Après 20 ou 30 minutes, vérifiez qu'ils sont devenus croustillants. Augmentez la durée dans le four si nécessaire.

REMARQUES IMPORTANTES :

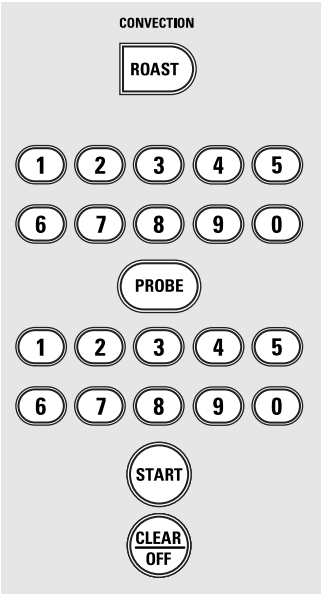
- *Les aliments devraient être gardés chauds dans le récipient dans lequel ils ont été cuits, ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.*
- *Pour avoir des aliments moelleux, couvrez-les avec un couvercle allant au four ou du papier d'aluminium.*
- *Les aliments frits ou croustillants n'ont pas besoin d'être couverts, mais ils peuvent devenir top secs s'ils sont gardés au chaud trop longtemps.*
- *L'ouverture répétée de la porte permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de se refroidir.*
- *Du temps supplémentaire est nécessaire pour que la température à l'intérieur du four se stabilise, après que vous avez ajouté des aliments.*
- *Dans le cas de quantités importantes, il peut être nécessaire de couvrir certains des aliments cuits.*
- *Retirez les cuillères de service, etc., avant de mettre des récipients dans le four.*
- *N'utilisez pas de récipients ou de couvercles en plastique ou de film plastique.*

ATTENTION : *Les récipients, couvercles et films en plastique fondront si vous les mettez dans le four. Il peut être impossible d'enlever le plastique fondu et ceci n'est pas couvert par notre garantie.*

Utilisation du four à convection. *(sur certains modèles)*



Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous faites cuire de grosses dindes ou de gros rôtis, nous recommandons d'utiliser la sonde de température fournie avec le four à convection.



*Pour changer la température du four pendant le cycle de rôtissage à convection, appuyez sur la touche **CONVECTION ROAST**, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température souhaitée.*

Comment régler le four pour le rôtissage à convection en utilisant la sonde de température

1. Placez la grille du four de telle façon que les aliments se trouvent à la même distance du haut et du bas du four. Insérez la sonde dans la viande. Assurez-vous que la sonde a été poussée dans la viande jusqu'au bout.
2. Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous qu'elle est insérée complètement. Refermez la porte du four.
3. Appuyez sur la touche ***PROBE (SONDE)***.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne de la viande souhaitée.
5. Appuyez sur la touche ***CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION)***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.

Le mot ***« PROBE »*** clignotera à l'afficheur et la commande du four émettra un signal sonore si la sonde est insérée dans la prise, et que vous n'avez pas réglé une température de sonde et appuyé sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

7. Appuyez sur la touche ***START***.

Quand le four commence à chauffer, ***LO (MIN.)*** apparaît à l'afficheur.

Dès que la température interne de la viande atteint 37,8 °C (100 °F), les changements de la température interne apparaîtront à l'afficheur.

8. Quand la température interne de la viande atteint celle que vous avez réglée, la sonde et le four s'arrêtent, et la commande du four émet un signal sonore. Pour arrêter le signal, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)***. Utilisez des poignées isolantes pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces—elles pourraient endommager la sonde.

REMARQUE : *Si la sonde est retirée du four en cours de cuisson, le four ne s'arrête pas automatiquement.*

ATTENTION : *Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise du four avant que le four n'ait refroidi.*

REMARQUE :

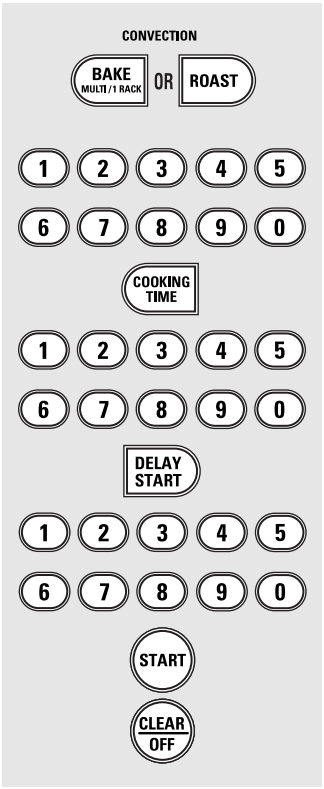
- *Vous entendrez un ventilateur lors de la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur s'arrête quand la porte est ouverte, mais la chaleur n'est pas éteinte.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations de cuisson au four minutées.*
- *Ne laissez jamais votre sonde dans le four pendant un cycle d'autonettoyage.*
- *Ne rangez pas la sonde dans le four.*
- *La sonde de température ne doit pas être utilisée lorsque le gril ou l'autonettoyage sont en marche.*

Guide de rôtissage à convection

Viandes			mn par 454 g/lb	Temp. du four	Temp. interne
Boeuf	Côte, côte désossée,	Saignant	20–24	163°C (325°F)	60°C (140°F) †
	aloyau	À point	24–28	163°C (325°F)	71°C (160°F)
	(1,34 à 2,27 kg / 3 à 5 lb)	Bien cuit	28–32	163°C (325°F)	77°C (170°F)
	Filet de boeuf	Saignant	10–14	163°C (325°F)	60°C (140°F) †
		À point	14–18	163°C (325°F)	71°C (160°F)
Porc	Avec os, sans os (1,34 à 2,27 kg / 3 à 5 lb)		23–27	163°C (325°F)	77°C (170°F)
	Côtelettes (1,25 à 2,5 cm / ½ à 1 po d'épaisseur)	2 côtelettes	30–35 au total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
		4 côtelettes	35–40 au total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
		6 côtelettes	40–45 au total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
Jambon	En boîte, cuisse, jarret (1,34 à 2,27 kg / 3 à 5 lb, tout cuit)		14–18	163°C (325°F)	60°C (140°F)
Agneau	Avec os, sans os (1,34 à 2,27 kg / 3 à 5 lb)	À point	17–20	163°C (325°F)	71°C (160°F)
		Bien cuit	20–24	163°C (325°F)	77°C (170°F)
Poissons/ Crustacés	Poisson, entier (1,34 à 2,27 kg / 3 à 5 lb)		30–40 au total	204°C (400°F)	
	Queues de homard (200 à 250 g / 6 à 8 oz chacune)		20–25 au total	177°C (350°F)	
Volaille	Poulet entier (1,2 à 1,6 kg / 2½ à 3½ lb)		24–26	177°C (350°F)	82–85°C (180–185°F)
	Poulets de Cornouailles, sans farce (450 à 680 g / 1 à 1½ lb)		50–55 au total	177°C (350°F)	82–85°C (180–185°F)
	Farcis (450 à 680 g / 1 à 1½ lb)		55–60 au total	177°C (350°F)	82–85°C (180–185°F)
	Caneton (1,80 à 2,23 kg / 4 à 5 lb)		24–26	163°C (325°F)	82–85°C (180–185°F)
	Dinde, entière*				
	Sans farce (4,50 à 7,25 kg / 10 à 16 lb)		8–11	163°C (325°F)	82–85°C (180–185°F)
	Sans farce (8,20 à 11 kg / 18 à 24 lb)		7–10	163°C (325°F)	82–85°C (180–185°F)
	Poitrine de dinde (1,80 à 2,75 kg / 4 à 6 lb)		16–19	163°C (325°F)	77°C (170°F)

** En règle générale, la volaille farcie demande entre 30 et 45 minutes de cuisson supplémentaire. Couvrez les cuisses et la poitrine de papier d'aluminium pour empêcher la peau de trop brunir et de se dessécher.*

† D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires survivront peut-être ». (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rév. juin 1985.)



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglez, restera allumé pour la durée spécifiée, puis s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

1. Appuyez une fois sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/ 1 RACK (CUISSON À CONVECTION MULTI-GRILLES/1 GRILLE)*** pour la cuisson à convection sur plusieurs grilles. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur plus d'une grille (2, 3 ou davantage) par cuisson à convection. Voyez la section *Cuisson sur plusieurs grilles* pour de plus amples renseignements.

   Appuyez deux fois sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pour la cuisson à convection sur une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur une seule grille par cuisson à convection.

   Appuyez sur la touche ***CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION)*** pour le rôtissage à convection.

2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.

3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)***.

REMARQUE : *Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez régler est une minute.

   La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront à l'afficheur.

5. Appuyez sur la touche ***DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)***.

6. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

7. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

REMARQUE : *Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson courante ou le rôtissage minutés et n'appuyez pas sur la touche* ***START****.*

REMARQUE : *Si vous voulez vérifier l'heure et la durée que vous avez réglées, appuyez sur la touche* ***DELAY START*** *pour vérifier l'heure de début de cuisson préréglée, ou la touche* ***COOKING TIME*** *pour vérifier la durée de cuisson préréglée.*

Quand le four se mettra en ***MARCHE*** à l'heure préréglée, l'afficheur indiquera la durée de cuisson restante et le changement de température à partir de 37,8 °C (100 °F). (L'affichage de la température commence à changer une fois que la température du four atteint 37,8 °C/100 °F.) Quand le four aura atteint la température préréglée, un signal sonore sera émis à 3 reprises.

REMARQUE : *Si la fonction de conversion pour convection Auto Recipe[MC] est activée, elle diminuera automatiquement la température de cuisson normale qui a été réglée de 14 °C (25 °F), pour utiliser la température de convection appropriée. Voyez Conversion Auto Recipe[MC] à la section Caractéristiques spéciales.*

Le four restera en marche pour la durée préréglée, puis s'éteindra automatiquement, à moins que la fonction ***WARM (RÉCHAUFFAGE)*** n'ait été sélectionnée. Voyez la section *Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud*.

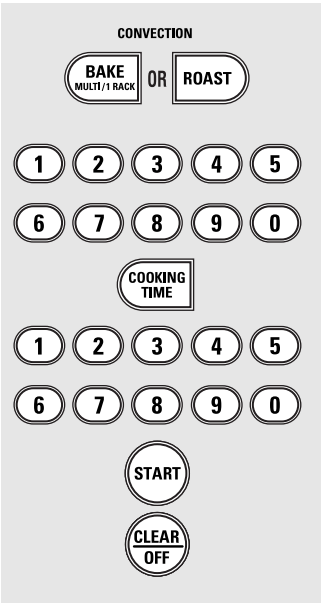
Une fois que le four s'éteint, le signal sonore indiquant la fin du cycle est émis.

8. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

Utilisation des fonctions de minutage pour la cuisson à convection. *(sur certains modèles)*

Vous entendrez un ventilateur lors de la cuisson avec ces fonctions. Le ventilateur s'arrête quand la porte est ouverte, mais la chaleur n'est pas éteinte.

REMARQUE : *Les aliments qui se gâtent facilement—tels que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, les volailles et le porc—ne devraient pas rester dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante contribue à multiplier les bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries dangereuses.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

1. Appuyez une fois sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/ 1 RACK (CUISSON À CONVECTION MULTI-GRILLES/1 GRILLE)*** pour la cuisson à convection sur plusieurs grilles. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur plus d'une grille (2, 3 ou davantage) par cuisson à convection. Voyez la section ***Cuisson sur plusieurs grilles*** pour de plus amples renseignements.

   Appuyez deux fois sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pour la cuisson à convection sur une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur une seule grille par cuisson à convection.

   Appuyez sur la touche ***CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION)*** pour le rôtissage à convection.

2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.

3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)***.

REMARQUE : *Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez régler est 1 minute. La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront à l'afficheur.

5. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

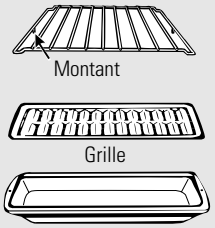
Le four se mettra en ***MARCHE*** et l'afficheur indiquera le nombre de minutes de cuisson restantes et les changements de température à partir de 37,8 °C (100 °F). (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteindra 37,8 °C/100 °F.) Quand le four aura atteint la température préréglée, un signal sonore sera émis 3 fois.

REMARQUE : *Si la fonction de conversion pour convection Auto Recipe[MC] est activée, elle diminuera automatiquement la température de cuisson normale qui a été réglée de 14 °C (25 °F), pour utiliser la température de convection appropriée. Voyez Conversion Auto Recipe[MC] à la section Caractéristiques spéciales.*

Le four restera en marche pour la durée préréglée, puis s'éteindra automatiquement, à moins que la fonction ***WARM (RÉCHAUFFAGE)*** n'ait été sélectionnée. Voyez la section *Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud.*

Une fois que le four s'éteint, le signal sonore indiquant la fin du cycle est émis.

6. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.



Rôtissage à convection

- *Excellent pour les gros morceaux de viande tendre, à découvert.*

Le ventilateur de convection fait circuler l'air uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et les volailles sont dorées uniformément comme si elle étaient cuites sur une rôtissoire. Lorsque vous utilisez la grille de rôtissage fournie, l'air chauffé circule au-dessus, en dessous et autour des aliments en cours de cuisson. L'air chauffé garde rapidement les jus dans la viande, ce qui donne un produit moelleux et tendre, tandis que l'extérieur prend une belle couleur dorée.

Avec le rôtissage à convection, il est important d'utiliser la lèchefrite et sa grille ainsi que la grille de rôtissage spéciale pour obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite est utilisée pour contenir les débordements de graisse et la grille pour empêcher les éclaboussures; la grille de rôtissage permet à l'air chaud de circuler sous la viande et d'intensifier la coloration sur le côté inférieur de la viande ou de la volaille.

- Mettez une grille à la position de grille la plus basse (A).
- Mettez la grille sur la lèchefrite et placez la grille de rôtissage au-dessus; assurez-vous que les montants sont bien encastrés dans les trous de la lèchefrite.
- Mettez la viande sur la grille de rôtissage.

Comment régler le four pour la cuisson ou le rôtissage à convection

1. Appuyez une fois sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/ 1 RACK (CUISSON À CONVECTION MULTI-GRILLES/1 GRILLE)*** pour la cuisson à convection sur plusieurs grilles. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur plus d'une grille (2, 3 ou davantage) par cuisson à convection. Voyez la section ***Cuisson à convection sur plusieurs grilles*** pour de plus amples renseignements.

   Appuyez deux fois sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pour la cuisson à convection sur une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur une seule grille par cuisson à convection.

   Appuyez sur la touche ***CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION)*** pour le rôtissage à convection.

2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.
3. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

REMARQUE : *Si la fonction de conversion pour convection Auto Recipe[MC] est activée, elle diminuera automatiquement la température de cuisson normale qui a été réglée de 14 °C (25 °F), pour utiliser la température de convection appropriée.*

Voyez Conversion Auto Recipe[MC] à la section Caractéristiques spéciales.

Pour changer la température du four, appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** ou sur la touche ***CONVECTION ROAST***, et ensuite sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

Quand le four commence à chauffer, les changements de température s'afficheront à partir du moment où celle-ci aura atteint 37,8 °C (100 °F). Quand le four atteint la température préréglée, un signal sonore est émis à 3 reprises.

4. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*** quand vous avez terminé.

- *Vous entendrez un ventilateur lors de la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête quand la porte est ouverte, mais la chaleur n'est pas éteinte.*
- *Vous entendrez peut-être le four cliquer pendant la cuisson. Ceci est normal.*
- *En modes de cuisson par convection, pour une régularité maximum de la cuisson, le ventilateur est conçu pour tourner dans les deux directions, avec une pause entre les deux. Ceci est normal.*

Ustensiles adaptés à la cuisson à convection

Lorsque vous faites cuire des biscuits, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuits plate au lieu d'une plaque à rebords.

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez que vos ustensiles permettront à l'air de circuler dans le four. Si vous utilisez plusieurs ustensiles, laissez de l'espace libre entre eux. Veillez aussi à ce que les ustensiles ne se touchent pas et n'entrent pas en contact avec les parois du four.

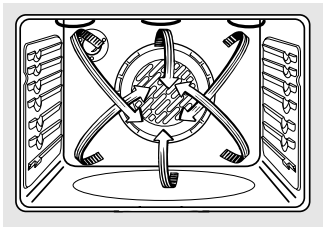
Papier et plastique—Les récipients en papier et en plastique résistant à la chaleur recommandés pour la cuisson dans un four normal peuvent également être utilisés pour la cuisson à convection, mais ne doivent pas être utilisés à des températures plus hautes que celles qui sont recommandées par le fabricant. Les ustensiles en plastique résistant à des températures allant jusqu'à 204 °C (400 °F) peuvent également être utilisés.

Métal et verre—Tous les types d'ustensiles peuvent être utilisés dans votre four à convection. Cependant, ce sont les récipients en métal qui chauffent le plus vite et ils sont donc recommandés pour la cuisson à convection.

- *Les récipients dont la finition est sombre ou matte assureront une cuisson plus rapide que ceux dont la finition est brillante.*
- *Le verre et la céramique donnent une cuisson plus lente.*

Pour les recettes telles que les poulets cuits au four, servez-vous d'un plat à parois basses. L'air chaud ne peut pas circuler facilement dans un plat dont les parois sont hautes.

Utilisation du four à convection. *(sur certains modèles)*



Fonctionnement du ventilateur de convection

Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler l'air au-dessus, en dessous et autour des aliments.

L'air chaud qui circule est réparti uniformément dans toute la cavité du four. Il en résulte que les aliments sont souvent cuits et dorés—en moins de temps avec la chaleur à convection.

REMARQUE : *Pour maximiser l'uniformité de la cuisson, le ventilateur a été conçu pour tourner dans les deux sens et faire une pause avant de changer de sens. Ceci est normal.*

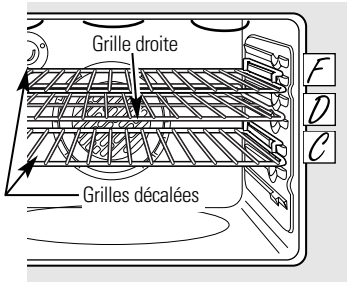
Le ventilateur s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. ***NE*** laissez ***PAS*** la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous utilisez la cuisson à convection, car vous risquez de diminuer la durée de vie de l'élément chauffant à convection.

Introduction

Le four à convection est livré avec deux modes de cuisson à convection qui sont mis en marche en appuyant une fois sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUISSON À CONVECTION MULTI-GRILLES/ 1 GRILLE)***, ***ou*** deux fois, selon vos besoins :

MULTI-GRILLES—pour la cuisson à convection sur plus d'une grille. Appuyez ***une fois*** sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK***. Voyez la section *Cuisson à convection sur plusieurs grilles* ci-dessous.

1 GRILLE—pour la cuisson à convection sur une grille seulement. Appuyez ***deux fois*** sur la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK***. Voyez la section *Cuisson à convection sur une grille*, ci-dessous.



Position multi-grilles.

Cuisson à convection sur plusieurs grilles

Parce que l'air circule uniformément dans tout le four, les aliments peuvent être cuits avec d'excellents résultats sur plusieurs grilles.

La cuisson sur plusieurs grilles peut, avec certains aliments, augmenter légèrement la durée de cuisson, mais le résultat global sera une économie de temps. Les biscuits, muffins, gâteaux secs et autres peuvent être cuits avec de très bons résultats sur plusieurs grilles.

Pour une cuisson à convection sur plusieurs grilles, utilisez la fonction ***CONVECTION BAKE MULTI***.

Lorsque vous utilisez 3 grilles, mettez une grille décalée à la troisième position (C), la grille droite à la quatrième position (D) et une grille décalée à la sixième position (F).

Lorsque vous utilisez deux grilles, mettez une grille décalée à la seconde position (B). Mettez la grille droite à la quatrième position de grille (D).

Cuisson à convection sur une grille

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection sur une grille seulement, utilisez la fonction ***CONVECTION BAKE 1 RACK*** *et suivez les positions de grilles recommandées à la section Utilisation du four.*

- *Idéale pour une cuisson utilisant une seule grille.*

Adaptation des recettes…

Vous pouvez utiliser vos recettes favorites dans le four à convection.

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, la fonction de conversion pour convection Auto Recipe[MC] réduit automatiquement la température de cuisson normale à la température de cuisson à convection recommandée. Voyez *Conversion Auto Recipe[MC]* à la section *Caractéristiques spéciales.*

- *Utilisez la taille de récipient recommandée.*
- *Dans certains produits de plats mijotés ou plats principaux surgelés, les instructions données sur l'emballage ont été créées en utilisant des fours à convection commerciaux. Pour obtenir les meilleurs résultats dans votre four, préchauffez-le puis utilisez les températures indiquées sur l'emballage.*

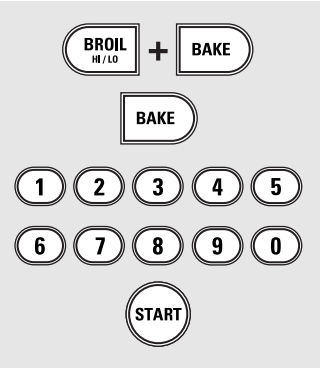
Réglage du thermostat du four— Faites-le vous-même!

www.electromenagersge.ca

Vous découvrirez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de celui qu'il a remplacé. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous trouvez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les supermarchés pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent accuser une différence allant de 6 à 11 degrés Celsius (20 à 40 degrés Fahrenheit).

***REMARQUE :** Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson courante et de rôtissage; il n'affectera pas les températures du gril, de la cuisson à convection ou de l'autonettoyage. La mémoire conserve ce réglage après une panne de courant.*



Pour régler le thermostat

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*** et ***BAKE*** (***CUISSON COURANTE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***BAKE***. Un nombre à deux chiffres s'affiche.

   Appuyez de nouveau sur ***BAKE*** pour alterner entre une augmentation et une diminution de la température du four.
3. La température du four peut être réglée pour être de 19 ºC (35 ºF) de plus ou de moins. Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre où vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 12 ºC (15 ºF), appuyez sur ***1*** puis ***5***.
4. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)*** pour revenir à l'affichage de l'heure. Utilisez votre four de la façon habituelle.

Le type de margarine que vous utilisez influencera la performance de la cuisson!

La plupart des recettes de pâtisserie ont été créées en utilisant des produits de haute teneur en matière grasse, tels que le beurre ou la margarine (80% de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, la recette ne donnera pas les mêmes résultats qu'avec un produit de haute teneur en matière grasse.

La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à tartiner à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles.

Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à tartiner à faible teneur en matière grasse contiennent moins de graisse et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Utilisation de l'horloge, de la minuterie de cuisine et du verrouillage des commandes.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

1. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques.
3. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

La minuterie de cuisine ne sert qu'à compter les minutes.

La minuterie de cuisine ne contrôle pas le fonctionnement du four. Le réglage maximum de la minuterie de cuisine est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (MINUTERIE DE CUISINE MARCHE/ARRÊT)***.
2. Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, appuyez sur ***2, 4*** et ***5*** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, appuyez sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** et recommencez.
3. Appuyez sur la touche ***START***.

*Après avoir appuyé sur la touche **START**, **SET (VALIDER)** disparaît; cela veut dire que le cycle a commencé le compte à rebours bien que l'affichage ne change qu'après qu'une minute s'est écoulée. Les secondes ne commenceront à s'afficher que lorsqu'il ne restera qu'une minute de marche.*

4. Quand la minuterie atteint ***:00***, la commande émet un signal sonore trois fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***.

Le signal à 6 secondes peut être annulé en suivant les instructions données dans la section Caractéristiques spéciales des commandes de votre four, sous Signaux sonores à la fin d'un cycle minuté.

Pour régler la minuterie de nouveau

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***, puis en appuyant sur les touches numériques que vous voulez voir apparaître à l'afficheur.

Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur (l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur), revenez à la durée restante en appuyant sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***, puis en appuyant sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***.

Verrouillage du four

Les commandes vous permettent de verrouiller les touches pour qu'il devienne impossible de les activer en appuyant dessus.

Pour verrouiller/déverrouiller les touches de commande :

1. Appuyez sur la touche ***OVEN LOCKOUT (VERROUILLAGE DU FOUR)***, puis sur la touche ***START***.

   L'afficheur du four indique ***Loc On (Verrouillé)*** pendant plusieurs secondes, puis disparaît jusqu'à ce qu'une touche de cuisson soit appuyée.

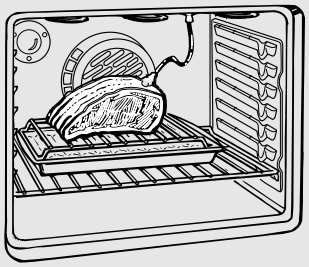
2. Pour déverrouiller la commande, appuyez sur la touche ***OVEN LOCKOUT***, puis sur la touche ***START***.

Si les commandes de la cuisinière sont verrouillées et que vous appuyez sur une touche de cuisson, l'afficheur indique que la commande est verrouillée.

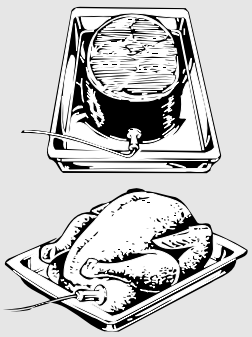
- *Les éléments de la surface de cuisson contrôlés par des boutons restent actifs.*

Utilisation de la sonde de température. *(sur certains modèles)*

Pour beaucoup d'aliments, et surtout pour les rôtis et la volaille, la température interne de l'aliment est le meilleur test de son degré de cuisson. La sonde de température vous évite de devoir faire des conjectures en cuisant vos aliments exactement comme vous le voulez.



La sonde de température est composée d'une sonde ressemblant à une brochette à une extrêmité, et d'une prise électrique se connectant à la prise du four à l'autre extrêmité.



L'utilisation de sondes de température autres que celle qui est fournie risque d'endommager la sonde ou les commandes du four.

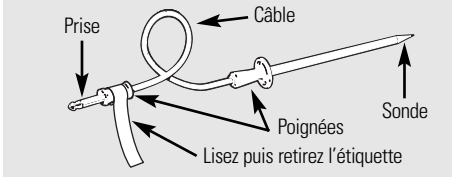
Servez-vous des poignées de la sonde et de la prise quand vous insérez et retirez la sonde, et quand vous branchez et débranchez la prise.

- *Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble quand vous la retirez.*
- *Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement dégelés avant de l'insérer.*

Après avoir préparé la viande et l'avoir mise sur un plat ou sur la grille de la lèchefrite, suivez les instructions ci-dessous pour correctement mettre la sonde de température en place.

Insérez la sonde complètement dans la viande. Elle ne devrait pas toucher d'os, de gras ou de cartilage.

REMARQUE : *Si vous n'insérez pas la sonde complètement dans la viande, la performance de cuisson pourrait ne pas être satisfaisante, parce que la sonde mesurera la température de l'air et non pas celle de l'aliment.*



- *Ne laissez jamais votre sonde dans le four pendant un cycle d'autonettoyage ou de gril.*
- *Ne rangez pas la sonde dans le four.*

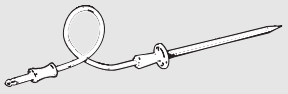
ATTENTION : *Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise du four avant que le four n'ait refroidi.*

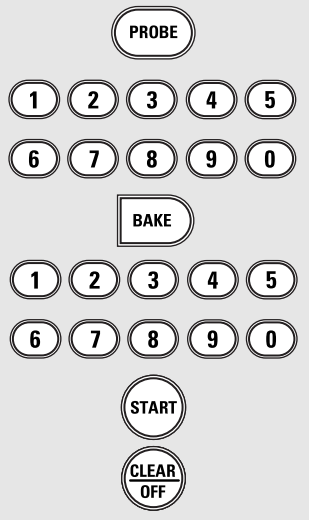
Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie la plus charnue de la viande. Pour les jambons ou les rôtis d'agneau ayant conservé l'os, insérez la sonde au centre d'un grand muscle, dans la partie inférieure du rôti.

Pour les pains de viande ou les ragoûts, mettez la sonde au centre du plat.

Insérez la sonde dans la partie la plus charnue de la cuisse interne des dindes entières; insérez-la par le dessous et parallèlement à la cuisse de la dinde.

REMARQUE : *Les réglages d'autonettoyage et de gril ne fonctionnent pas si la sonde de température est branchée.*





Comment régler le four pour la cuisson courante/le rôtissage en utilisant la sonde de température *(sur certains modèles)*

1. Insérez la sonde complètement dans l'aliment.
2. Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous que la sonde est insérée complètement. Refermez la porte du four. Assurez-vous que le câble de la sonde n'est pas en contact avec l'élément de gril.
3. Appuyez sur la touche ***PROBE (SONDE)***.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne souhaitée, pour l'aliment ou la viande. La température interne maximale que vous pouvez régler est 93,3 °C (200 °F).
5. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUISSON COURANTE)***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
7. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

L'afficheur clignote si la sonde de température est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé une température de sonde et appuyé sur la touche ***START****.*

Une fois que la température interne de l'aliment atteint 37,8 °C (100 °F), ses changements apparaissent à l'afficheur.

8. Quand la température interne de l'aliment atteint celle que vous avez réglée, la sonde et le four s'arrêtent, et la commande du four émet un signal. Pour arrêter le signal, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)***. Utilisez des poignées isolantes pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces—elles pourraient endommager la sonde.

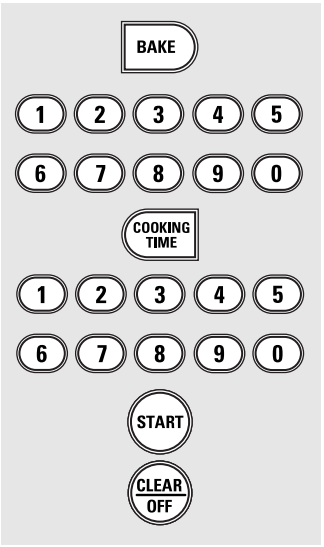
- *Si la sonde est retirée du four en cours de cuisson, le four ne s'arrête pas automatiquement.*

Pour changer la température du four pendant le programme de cuisson/rôtissage, appuyez sur la touche ***BAKE***, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- *Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations de cuisson au four minutée quand vous utilisez la sonde de température.*

Utilisation des caractéristiques de cuisson et de rôtissage minutés.

REMARQUE : *Les aliments qui se gâtent facilement—tels que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, les volailles et le porc—ne devraient pas rester dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante contribue à multiplier les bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur provenant de l'ampoule accélérerait la multiplication des bactéries dangereuses.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUISSON COURANTE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)***.

REMARQUE : *Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez sélectionner est une minute.

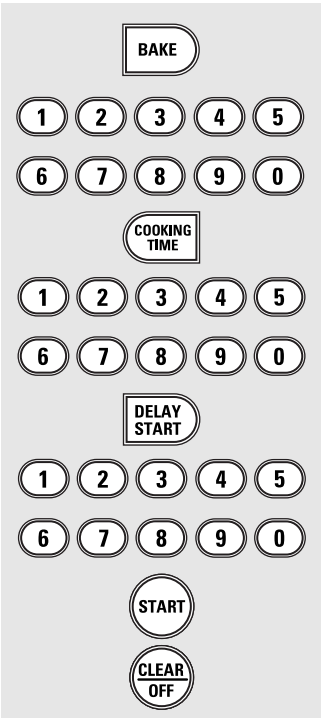
   La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront sur l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.

REMARQUE : *Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche* ***START***.

Le four se mettra en ***MARCHE*** et l'afficheur indiquera le nombre de minutes de cuisson restantes et les changements de température à partir de 37,8 °C (100 °F). (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteindra 37,8 °C/ 100 °F.) Quand le four aura atteint la température préréglée, un signal sonore sera émis 3 fois.

Le four restera en marche pour la durée préréglée, puis s'éteindra automatiquement, à moins que la fonction ***WARM (RÉCHAUFFAGE)*** n'ait été sélectionnée. Voyez la section *Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud.*

6. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique.

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglez, restera allumé pour la durée spécifiée, puis s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME***.

REMARQUE : *Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez sélectionner est une minute.

   La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront sur l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche ***DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
7. Appuyez sur la touche ***START***.

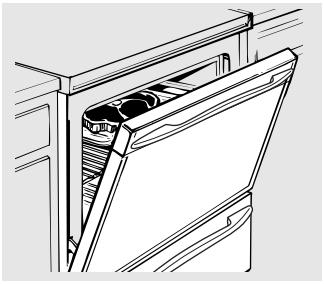
REMARQUE : *Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche* ***START***.

REMARQUE : *Si vous voulez vérifier les heures que vous avez réglées, appuyez sur la touche* ***DELAY START*** *pour vérifier l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, ou sur la touche* ***COOKING TIME*** *pour vérifier la durée de cuisson réglée.*

Quand le four se mettra en ***MARCHE*** à l'heure préréglée, l'afficheur indiquera la durée de cuisson restante et le changement de température à partir de 37,8 °C (100 °F). (L'affichage de la température commence à changer une fois que la température du four atteint 37,8 °C/100 °F). Quand le four aura atteint la température préréglée, un signal sonore sera émis.

Le four restera en marche pour la durée préréglée, puis s'éteindra automatiquement, à moins que la fonction ***WARM*** n'ait été sélectionnée. Voyez la section *Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud.*

8. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.



Si votre cuisinière est connectée sous 208 volts, vous pouvez obtenir des biftecks saignants en préchauffant le gril et en mettant la grille du four un niveau plus haut.

Comment régler le four pour utiliser le gril

Laissez la porte du four ouverte à la butée pour le gril. La porte reste ouverte d'elle-même mais la température correcte est maintenue dans le four.

1. Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
2. Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au gril.*
3. Appuyez une fois sur la touche ***BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*** pour une température de gril ***ÉLEVÉE***.

   Pour passer à une température de ***gril*** plus ***BASSE***, appuyez sur la touche ***BROIL HI/LO*** une deuxième fois.

Utilisez le réglage ***LO Broil (gril MIN.)*** pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.

4. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.
5. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)***.

REMARQUE : *Les réglages du gril et de l'autonettoyage ne fonctionnent pas si la sonde de température est branchée.*

Guide de cuisson au gril

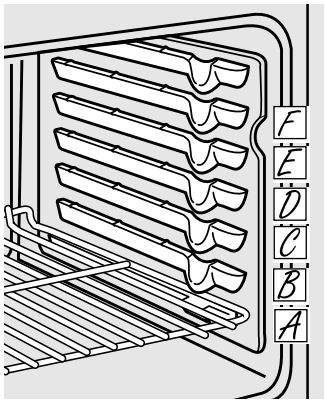
La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au gril. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est celle du réfrigérateur.

† *D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires survivront peut-être ». (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rév. juin 1985.)*

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions)	E	9	6	Espacer régulièrement. Jusqu'à 8 portions requièrent approx. la même durée de cuisson.
Bien cuit	1,25 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	E	11	10	
Biftecks					
Saignant †	2,5 cm (1 po) d'épaisseur	F	7	5	Les biftecks de moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. Une cuisson à la poêle est recommandée. Faire des fentes dans le gras.
À point	454 à 680 g (1 à 1½ lb)	E	9	6–7	
Bien cuit		E	11	8–9	
Saignant †	3,8 cm (1½ po) d'épaisseur	D	14	11	
À point	900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb)	D	18	14–16	
Bien cuit		D	22	20	
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de la longueur	C	25	10	Faire griller la peau en dessous d'abord.
	2 poitrines	C	25	10–15	
Queues de homards	2–4 280 à 340 g (10 à 12 oz) chacune	C	18–20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au gril, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	E	6	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur	D	6	6	Augmenter la durée de cuisson de 5 à 10 mn par côté pour les tranches de 3,8 cm (1½ po) d'épaisseur, ou pour le jambon maison.
Côtes de porc	2 (1,25 cm / ½ po d'épaisseur)	E	10	10	Faire des fentes dans le gras.
Bien cuit	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	D	15	15	
Côtes d'agneau					
À point	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur),	E	8	7–8	Faire des fentes dans le gras.
Bien cuit	environ 312 à 375 g (10 à 12 oz)	E	10	9–10	
À point	2 (3,8 cm / 1½ po d'épaisseur)	E	14	12	
Bien cuit	environ 450 g (1 lb)	E	17	12–14	
Steaks de saumon	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	D	10	7–8	Graisser le plateau. Badigeonner les steaks avec du beurre fondu.
	4 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	D	12	10	

Utilisation du four.

Pour éviter les brûlures, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.



Le four a 6 positions de grille.

Avant de commencer…

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

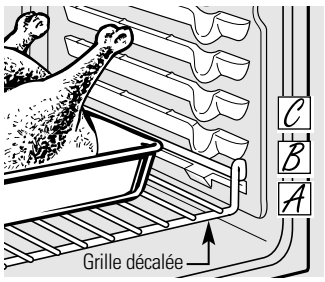
Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Sur certains modèles, l'élément chauffant pour la cuisson se trouve sous la sole du four. Ne mettez pas d'aliments sur la sole du four pour les faire cuire.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant et sortez-la.

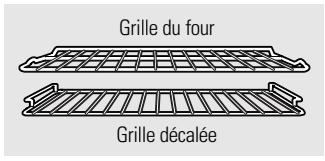
Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

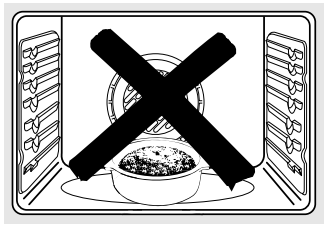
ATTENTION : *Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous vous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (A).*



Comment régler le four pour la cuisson ou le gril

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUISSON COURANTE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)***.
4. Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
5. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*** lorsque la cuisson est terminée.





Ne mettez pas d'aliments directement sur la sole du four.

Préchauffage et placement du récipient

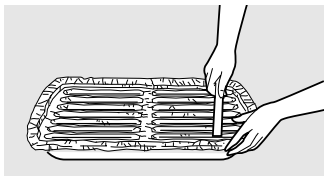
Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. La commande émet un signal sonore quand le four est préchauffé et l'afficheur indique la température préréglée. Cela prend environ 15 à 20 minutes.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous mettez plus d'un récipient dans le four, placez-les de telle sorte que chaque récipient a au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1½ po) d'espace libre autour de lui.

Aliment	Position de la grille
Tartes surgelées (sur une plaque à gâteau)	D
Gâteau des anges	A
Gâteau de Bundt ou quatre-quarts	B ou C
Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	C ou D
Plats mijotés	C ou D
Dinde sur grille décalée	A

Si vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, mettez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les récipients sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.



Faites des fentes dans le papier d'aluminium semblables à celles de la grille.

Papier d'aluminium

Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour tapisser le fond de la lèchefrite et la grille du gril. Cependant, vous devez bien tendre le papier sur la grille et y faire des fentes semblables à celles de la grille.

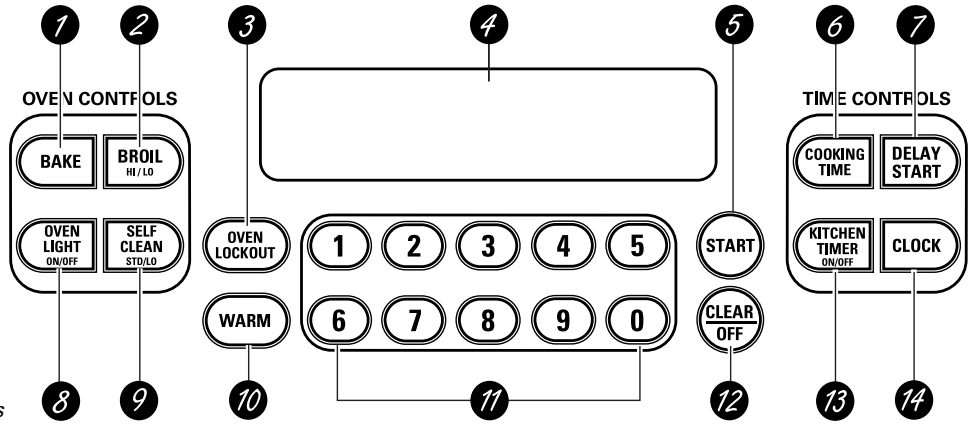
Sans ces fentes, le papier d'aluminium empêchera la graisse et les jus de viande de tomber dans la lèchefrite. Ils pourraient alors devenir suffisamment chauds pour prendre feu. Si vous ne faites pas de fentes dans le papier d'aluminium, cela revient essentiellement à frire la viande au lieu de la griller.

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole du four.

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela empêcherait la circulation de la chaleur et les résultats de la cuisson seraient médiocres.

Vous pouvez mettre une feuille de papier d'aluminium sur une grille située plusieurs centimètres sous les aliments pour attraper les renversements.

Les caractéristiques et l'aspect peuvent varier.



Sur certains modèles

Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

1. *Touche BAKE (CUISSON COURANTE)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

2. *Touche BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de gril.

3. *Touche OVEN LOCKOUT (VERROUILLAGE DU FOUR)*—Appuyez sur cette touche, puis sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)*** pour verrouiller/déverrouiller les touches de commande de la cuisinière.

4. *Afficheur*—Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, gril ou autonettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four.

Si « F », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur. *Appuyez sur la touche* ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)****. Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.*

Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, *il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.*

L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant.

5. *Touche START (MISE EN MARCHE)*—Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.

6. *Touche COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)*—Appuyez sur cette touche et sur les touches numériques appropriées pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.

7. *Touche DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)*—Utilisez cette touche avec les touches ***COOKING TIME*** ou ***SELF CLEAN STD/LO (AUTONETTOYAGE NORMAL/LÉGER)*** pour la mise en marche et l'arrêt automatiques aux heures que vous sélectionnez.

8. *Touche OVEN LIGHT ON/OFF (LAMPE DU FOUR MARCHE/ARRÊT)*—Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.

9. *Touche SELF CLEAN STD/LO (AUTONETTOYAGE NORMAL/LÉGER)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*

10. *Touche WARM (RÉCHAUFFAGE)*—Appuyez sur cette touche pour maintenir au chaud les aliments cuits. Voyez la section *Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud.*

11. *Touches numériques*—Utilisez ces touches pour programmer toute fonction nécessitant des chiffres, par exemple l'heure, la minuterie, la température du four, la température interne de la nourriture, l'heure de mise en marche et la durée de cuisson minutée et d'autonettoyage.

12. *Touche CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*—Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUS*** les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

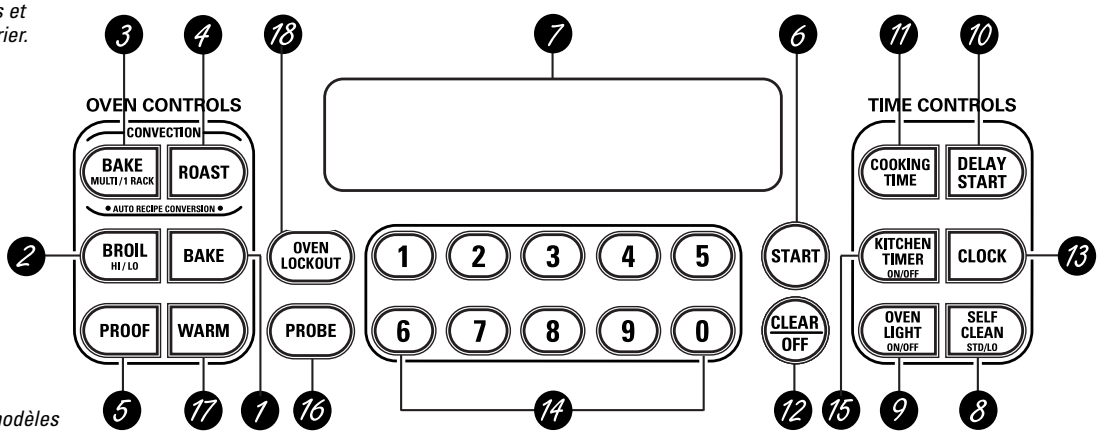
13. *Touche KITCHEN TIMER ON/OFF (MINUTERIE DE CUISINE MARCHE/ARRÊT)*—Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie.

14. *Touche CLOCK (HORLOGE)*—Appuyez sur cette touche pour régler l'horloge.

Utilisation des commandes du four.

REMARQUE : *Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.*

Les caractéristiques et l'aspect peuvent varier.



Sur certains modèles

Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

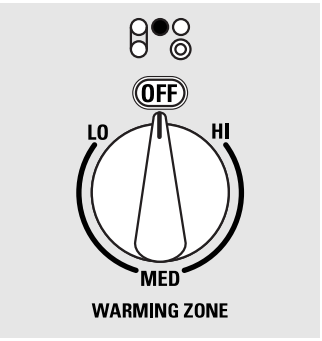
1. *Touche BAKE (CUISSON COURANTE)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
2. *Touche BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de gril.
3. *Touche CONVECTION BAKE (CUISSON À CONVECTION)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson à convection.
4. *Touche CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE À CONVECTION)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage à convection.
5. *Touche PROOF (FERMENTATION)*—Appuyez sur cette touche pour choisir un environnement tiède, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.
6. *Touche START (MISE EN MARCHE)*—Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.
7. *Afficheur*—Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, gril ou autonettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four.

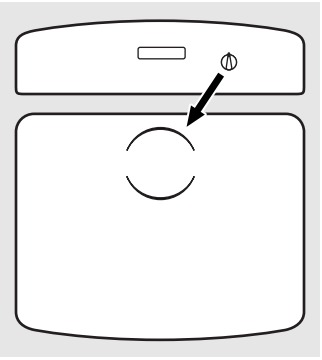
Si « F », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur. *Appuyez sur la touche* ***CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)****. Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.*

Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, *il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.*

L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant.

8. *Touche SELF CLEAN STD/LO (AUTONETTOYAGE NORMAL/LÉGER)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
9. *Touche OVEN LIGHT ON/OFF (LAMPE DU FOUR MARCHE/ARRÊT)*—Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
10. *Touche DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)*—Utilisez cette touche avec les touches ***COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)*** ou ***SELF CLEAN STD/LO*** pour la mise en marche et l'arrêt automatiques aux heures que vous sélectionnez.
11. *Touche COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)*—Appuyez sur cette touche et sur les touches numériques appropriées pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.
12. *Touche CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)*—Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUS*** les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
13. *Touche CLOCK (HORLOGE)*—Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge.
14. *Touches numériques*—Utilisez ces touches pour programmer toute fonction nécessitant des chiffres, par exemple l'heure, la minuterie, la température du four, la température interne de la nourriture, l'heure de mise en marche et la durée de cuisson minutée et d'autonettoyage.
15. *Touche KITCHEN TIMER ON/OFF (MINUTERIE DE CUISINE MARCHE/ARRÊT)*—Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie.
16. *Touche PROBE (SONDE DE TEMPÉRATURE)*—Appuyez sur cette touche lorsque vous utilisez la sonde de température pour la cuisson des aliments.
17. *Touche WARM (RÉCHAUFFAGE)*—Appuyez sur cette touche pour maintenir au chaud les aliments cuits. Voyez la section *Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud.*
18. *Touche OVEN LOCKOUT (VERROUILLAGE DU FOUR)*—Appuyez sur cette touche, puis sur la touche ***START (MISE EN MARCHE)*** pour verrouiller/déverrouiller les touches de commande de la cuisinière.





Utilisation de la zone de réchauffage *(sur certains modèles)*

La ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE (WARMING ZONE)*** est située au milieu et à l'arrière de la surface en verre. Commencez toujours en y mettant des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des aliments froids. Si vous mettez des aliments non cuits ou froids sur la ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE***, vous vous exposez à des maladies d'origine alimentaire.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'au réglage souhaité.

Pour obtenir les meilleurs résultats, tous les aliments placés sur la ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE*** devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium.

Servez-vous toujours de poignées ou de gants isolants lorsque vous retirez les aliments de la ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE*** parce que les ustensiles seront chauds.

Un voyant de surface ***CHAUDE*** s'allume lorsque la surface en verre est chaude, et il reste allumé jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment froide pour pouvoir être touchée. Des réglages plus bas sont susceptibles de ne pas chauffer suffisamment la surface en verre pour que le voyant lumineux de surface ***CHAUDE*** s'allume.

Un voyant pour la ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE*** s'allume lorsque l'élément est en marche.

REMARQUE : *La* ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE*** *ne devient pas rouge, au contraire des éléments de cuisson.*

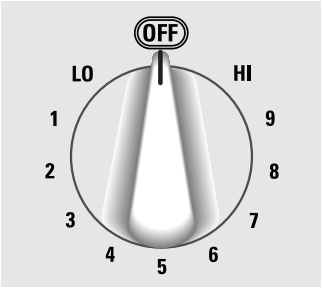
Aliment	*Réglage*
Sauces	*LO (MIN.)*
Soupes (crèmes)	*Medium (Moyen)*
Ragoûts	*Medium (Moyen)*
Légumes	*Medium (Moyen)*
Boissons chaudes	*HI (MAX.)*
Soupes (autres que les crèmes)	*HI (MAX.)*
Pains / pâtisseries	*LO (MIN.)*

Le tableau ci-dessus montre seulement les réglages suggérés pour commencer. La température, le type et la quantité d'aliments, le type de récipient et le temps de réchauffage affectent tous la qualité des aliments.

ATTENTION : *Ne laissez pas d'aliments sur la* ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE*** *pendant plus de 2 heures.*

- *N'utilisez pas de films plastiques pour couvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.*
- *Utilisez seulement des ustensiles recommandés pour la cuisson sur la partie supérieure d'une cuisinière.*

Utilisation des éléments de surface.



Veillez à mettre la commande à la position OFF (ARRÊT) quand vous avez fini de cuisiner.

Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Aux positions ***OFF (ARRÊT)*** et ***HI (MAX.)***, la commande se met en place avec un ***déclic***. Vous entendrez peut-être de légers ***déclics*** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.

Un voyant de ***SURFACE CHAUDE***, situé sur la surface de cuisson, brille quand un des éléments radiants est allumé. Ce voyant continuera à briller jusqu'à ce que la surface soit refroidie et atteigne la température approximative de 65,5 °C (150 °F).

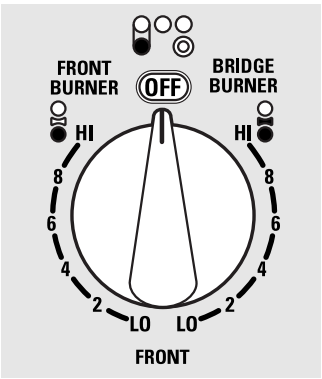
Le voyant de surface chaude :

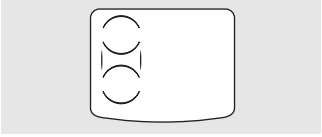
- *s'allume quand l'élément est chaud au toucher.*
- *reste allumé même après l'arrêt de l'élément.*
- *brille jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température approximative de 65,5 °C (150 °F).*

⚠ AVERTISSEMENT :

Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

Utilisation de l'élément-pont *(sur certains modèles)*

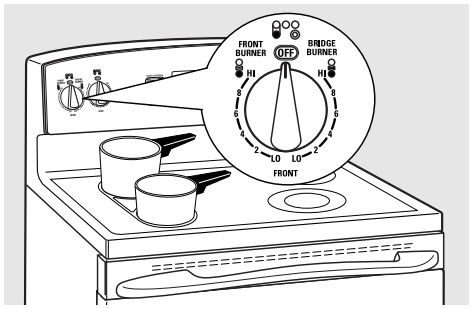




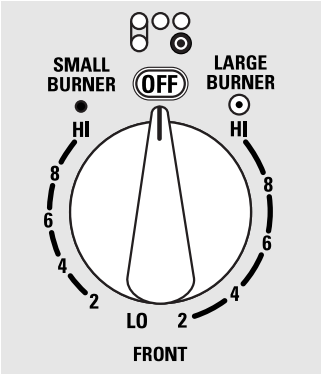
Pour utiliser l'élément-pont, mettez le bouton de commande qui se trouve à l'avant et à gauche, à la position ***BRIDGE BURNER (ÉLÉMENT-PONT)***.

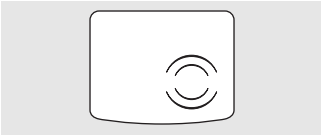
Pour utiliser l'élément de surface en mode élément-pont complet, allumez aussi l'élément de surface qui se trouve à l'arrière et à gauche.

Pour utiliser seulement l'élément de surface de devant, mettez le bouton de commande à la position ***FRONT BURNER (BRÛLEUR AVANT)***.



Bouton de commande d'élément de surface double *(sur certains modèles)*

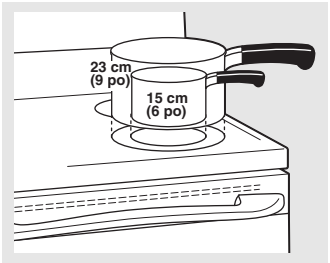




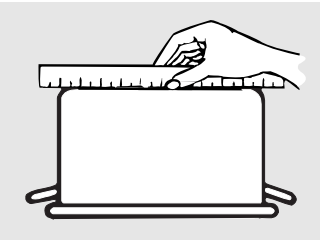
L'élément de surface de cuisson qui se trouve devant et à droite a 2 tailles de cuisson, ce qui vous permet de choisir la taille de cuisson correspondant à la taille de l'ustensile que vous utilisez.

Pour utiliser le petit élément de surface (15 cm/6 po) mettez le bouton de commande à la position ***SMALL BURNER (PETIT BRÛLEUR)***.

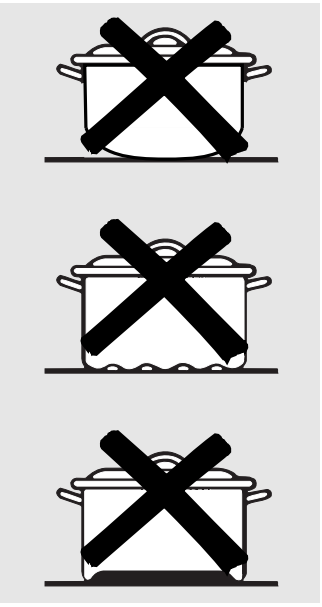
Pour utiliser le grand élément (23 cm/9 po), mettez le bouton de commande à la position ***LARGE BURNER (GRAND BRÛLEUR)***.



Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson en verre.



Verifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.



Les récipients dont les fonds sont bombés, courbés, striés ou voilés ne sont pas recommandés.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium prennent quelquefois l'apparence de rayures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. À cause de son point de fusion bas, l'aluminium léger n'est pas recommandé.

Fond en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures. Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail vitrifié. Il est recommandé de faire très attention si le récipient en fonte n'est pas complètement recouvert d'émail vitrifié, parce qu'il est susceptible de rayer la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Conseils pour les mises en conserve

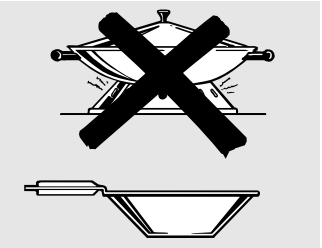
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.

Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

Les bains-marie à fond plat sont recommandés. L'utilisation de bains-marie à fond strié peut allonger la durée requise pour atteindre la température d'ébullition de l'eau.



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Utilisation d'un wok

Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

N'utilisez pas les woks munis d'anneaux de soutien.

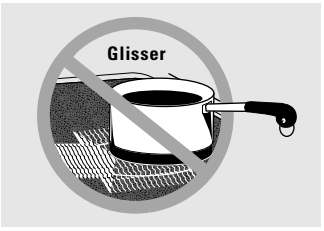
N'utilisez pas les woks à fond bombé. Vous pourriez subir des brûlures graves si le wok se renversait.

À propos des éléments radiants de surface.

REMARQUE : *Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.*

Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.

Mettez toujours l'ustensile au centre de l'élément de surface dont vous vous servez.



Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les commandes ou sur la surface de cuisson car vous pourriez rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais jusqu'à un certain point.

À propos des éléments radiants de surface

⚠ *AVERTISSEMENT :*

Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.

La température de la surface de cuisson augmente avec le nombre d'éléments de surface en marche. Si 3 ou 4 éléments sont en marche, la température de la surface est élevée. Soyez toujours prudent quand vous touchez la surface de cuisson.

Un voyant s'allume quand l'élément de surface est mis en marche.

Le voyant de ***SURFACE CHAUDE*** approprié est allumé quand son élément radiant correspondant est mis en marche, et il reste allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi à moins de 65,5 °C (150 °F).

REMARQUE :

Le voyant de surface chaude :

- *s'allume quand l'élément de surface est en marche.*
- *reste allumé même après l'arrêt de l'élément.*
- *brille jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température inférieure à 65,5 °C (150 °F).*

REMARQUE : *Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est provoquée par l'échauffement des nouvelles pièces et des matériaux isolants, et disparaît rapidement.*

REMARQUE : *Sur les modèles dont le verre de la surface de cuisson est de couleur claire, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur lorsqu'elles sont chaudes ou qu'elles refroidissent. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit pour revenir à la température ambiante.*

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide.

Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que la cuisson continue. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

- *Les tâches d'eau (dépôts minéraux) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.*
- *L'utilisation d'un produit nettoyant pour fenêtres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fait disparaître cette décoloration.*
- *Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils sont susceptibles de l'endommager.*
- *N'utilisez jamais la surface comme planche à découper.*

Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

- *le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.*
- *le fond du récipient n'est pas plat.*
- *le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.*
- *il n'y pas de récipient sur l'élément.*

FOUR

Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourraient brûler les mains, le visage et/ou les yeux.

- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Il est pratique de tirer la grille jusqu'à la butée pour soulever des aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pour éviter de toucher les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- N'utilisez pas votre four pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, ils pourraient prendre feu.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou aliments dans le four quand il n'est pas en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le bas du four, sauf comme il est décrit dans le présent manuel. Une mauvaise installation du papier d'aluminium peut créer un risque de décharge électrique ou d'incendie.

AUTONETTOYAGE DU FOUR

N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, dans ou alentour de toute partie du four. Le résidu des produits nettoyants pour fours endommagera l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage.

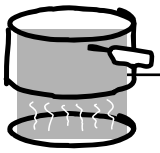
- ***ATTENTION :*** *NE LAISSER AUCUN ALIMENT, USTENSILE DE CUISINE, ETC. DANS LE FOUR OU SUR LA SURFACE DE CUISSON DURANT LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE.*
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Avant l'autonettoyage, retirez la grille de rôtissage à convection, la lèchefrite, sa grille et tous les ustensiles.
- Les grilles de four brillantes, de couleur argentée (certains modèles) doivent être retirées du four avant de démarrer l'autonettoyage.
- Les grilles porcelanisées grises (sur certains modèles) peuvent rester dans le four pour être nettoyées pendant l'autonettoyage.
- Assurez-vous d'enlever les produits renversés avant l'autonettoyage.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel de l'utilisateur.
- Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

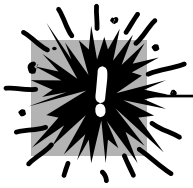


ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE

Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée—sélectionnez des ustensiles à fond plat, suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément de surface à des contacts directs, et pourrait mettre le feu aux vêtements. Une relation correcte entre l'ustensile et l'élément de surface améliore aussi l'efficacité.

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, potterie et autres récipients en terre cuite conviennent au service des aliments cuits sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Arrêtez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles.
- Lorsque vous préparez des plats flambés sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre garde la chaleur après l'arrêt des commandes.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
- Lorsque vous désirez frire des aliments, assurez-vous qu'ils sont aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner le gras et le faire déborder sur les côtés du récipient.
- Utilisez peu de graisse pour une friture efficace à la poêle ou en friteuse. Si le récipient contient trop de graisse, il peut en résulter des débordements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile ne fume.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre peut être rayée par des objets tels que les instruments aiguisés, les bagues et autres bijoux et les rivets des vêtements.
- Les rayures importantes ou les coups portés aux portes ou surfaces de cuisson en verre peuvent entraîner la brisure du verre ou son éclat en mille morceaux.
- N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre est brisé. Des débordements ou du liquide de nettoyage peuvent pénétrer dans une surface de cuisson brisée et créer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié si le verre de la surface de cuisson est brisé.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.
- Ne posez ni ne rangez des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même quand elle n'est pas en cours d'utilisation, ou pendant le cycle d'autonettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous posez des cuillères ou d'autres ustensiles servant à mélanger sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces ustensiles pourraient devenir chauds et causer des brûlures.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un tissu mouillé pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent créer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

  REMARQUE : *Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer toutes les zones des éléments de surface, jusqu'à ce qu'ils aient refroidi et que le voyant se soit éteint.* ***Cette recommandation ne s'applique pas aux éclaboussures de sucre.*** *Veuillez vous reporter à la section* **Nettoyage de la surface de cuisson en verre**.
- Lorsque la surface de cuisson est froide, servez-vous uniquement de nettoyant et de tampons de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la surface de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème de nettoyage à la surface en verre quand elle est chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus de crème nettoyante.
- Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements qui se trouvent sur les étiquettes de crème nettoyante.
- N'utilisez pas de films plastiques pour couvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être très difficile à enlever.



MESURES DE SÉCURITÉ

N'utilisez pas les commandes du four ou de la surface de cuisson si le verre est brisé. Des éclaboussures de nourriture ou du liquide de nettoyage pourraient pénétrer dans un tableau de commande ou une surface de cuisson brisés et créer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié si le verre du tableau de commande ou de la surface de cuisson est brisé.

- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson.
- ***ATTENTION :*** *Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de l'appareil des articles qui présentent un intérêt pour les enfants—ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser gravement.*
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les tissus inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds et peuvent causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les commandes. Étouffez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

  Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.

  Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte du four et éteignez le four ou utilisez un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse.

  Les surfaces pouvant devenir chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones en face de la surface de cuisson, l'évent du four, les surfaces situées près de l'évent et les fentes situées autour de la porte du four.

  N'OUBLIEZ PAS : *La surface intérieure du four peut être assez chaude lorsque vous ouvrez la porte.*
- N'utilisez et ne rangez jamais de matériaux combustibles, d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Veillez à ce que la hotte et les filtres à graisse restent propres pour maintenir une bonne ventilation et pour empêcher les feux de graisse.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Gardez toujours vos serviettes, torchons, poignées ou mitaines et autres tissus à bonne distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les boîtes de conserve, à bonne distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les revêtements de murs en tissu, rideaux ou tentures combustibles à bonne distance de votre cuisinière.

CUISEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE…

Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

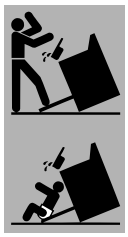
⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité et pour minimiser les risques d'incendie, de décharge électrique, de dommages matériels ou corporels, ou même d'accidents mortels, les utilisateurs doivent se conformer aux instructions présentées dans ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer ainsi des blessures.

Pour éviter que votre cuisinière ne bascule accidentellement, fixez-la au mur et au sol à l'aide du dispositif antibasculement fourni.

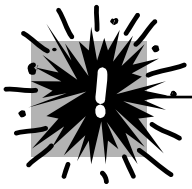


Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à cette application, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.

Pour vérifier si ce dispositif est bien installé, retirez le tiroir de rangement et inspectez le pied de nivellement arrière. Assurez-vous qu'il est engagé fermement dans la fente.

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif est de nouveau engagé lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Autrement, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant montez, si vous vous assoyez ou si vous appuyez sur la porte ouverte du four.

Reportez-vous aux renseignements sur le dispositif antibasculement donnés dans le présent manuel. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.



MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être observées, y compris les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Demandez à votre installateur de vous montrer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Marquez-le pour pouvoir le retrouver facilement.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- Ne laissez personne monter sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir ou s'y accrocher. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant ainsi de graves blessures.

www.electromenagersge.ca

Cuisinières

autonettoyantes, à éléments radiants

Instructions de sécurité 2–5

Mode d'emploi
Autonettoyage 24, 25
Caractéristiques cuisson et rôtissage minutés 14
Caractéristique de fermentation . . .23
Caractéristique de réchauffage 23
Caractéristique sabbat 28, 29
Caractéristiques spéciales 26, 27
Commandes du four 10, 11
Éléments de surface 6–9
Four 12, 13
Guide de cuisson au gril 13
Four à convection 18–22
Fonctions de minutage 20, 21
Guide de rôtissage 22
Horloge, minuterie et verrouillage du four 16
Réglage du thermostat— Faites-le vous-même 17
Sonde de température 15
Ustensiles 7

Entretien et nettoyage 30–35

Instructions d'installation 36–39

Accessoires 40

Dépannage 41–44

Service à la clientèle
Enregistrement de l'appareil . . . 45, 46
Garantie 47
Service à la clientèle 48

Manuel d'utilisation et instructions d'installation

JCB905
JCB968

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :

N° de modèle_____

N° de série _____

Ils se trouvent sur une étiquette derrière le tiroir de rangement, sur le cadre de la cuisinière.

164D4290P395-1 *49-80244-1 08-04 JR*